

PUBLIRREPORTAJE

Un bocado tan nutritivo como solidario

La empresa Albi mantiene un leal compromiso con la alimentación, la calidad y la responsabilidad social: da unos 70.000 servicios diarios. Estas son las claves de su vocación, su filosofía y su evolución



Los menús de Albi garantizan el aporte nutricional necesario para el correcto desarrollo de los estudiantes, de la guardería a la universidad. Abajo, Juan José Canabal, director de Operaciones de Albi. FOTOS: ALBI

■ La buena salud empieza con una dieta correcta. El sabor, la gastronomía y el equilibrio nutricional no están reñidos, al contrario. Ambos axiomas resumen la filosofía de Albi, una compañía especializada en restauración colectiva que nació en 1983. Desde entonces, no ha relegado el compromiso con la excelencia y el buen servicio, ni en el aperitivo ni en la guarnición.

A la hora de hacer balance, los números suelen ofrecer pistas sobre el corazón, la identidad y los valores de una empresa. En el caso de Albi, en 41 años esos números ratifican la confianza del mercado desde la sólida expansión territorial de la compañía, con 260 clientes repartidos por toda España. Y hablan de la fidelidad de Albi a la calidad que avalan los 70.000 servicios diarios que ofrecen y con la responsabilidad social del apoyo en un equipo humano que supera hoy en día los 1.800 empleados.

Una panorámica 360º

Desde el arranque, Albi evidenció la voluntad de dinamizar el sector a partir de una alimentación para colectividades que derribara el tópico de que la cantidad condiciona la calidad. Esta empresa de restauración colectiva –o como ellos prefieren definirse, “empresa de gastronomía colectiva”– trabaja para la alimentación y el bienestar. Y abordan estos dos conceptos con una panorámica de 360 grados.

“En Albi trabajamos con una visión que transforma las soluciones de alimentación en conceptos centrados no solo en la salud física y mental de las personas, sino

también en la salud de nuestro planeta y la sociedad en general”, explicaba Juan José Canabal, director de operaciones de la compañía, en el masivo acto de celebración del 40 aniversario. “Innovación, tecnología y compromiso con los clientes, plantilla y proveedores son los motores que nos ponen en movimiento”.

Varias iniciativas diferenciadoras se han convertido en pilares de ese compromiso de Albi, según el directivo: “Los usuarios, la emoción del bienestar para el cuidado de nuestras personas mayores, la armonía para los comedores empresariales y la nutrición y educación para los colegios”, resume. Y una responsabilidad con el medio ambiente (“contamos con la primera cafetería 100% libre de plásticos del ámbito hospitalario”) y con la sociedad, gracias a proyectos frecuentes de inclusión laboral.

Todos los servicios de la empresa parten de un minucioso plan de diseño y elaboración de cada comida y menú. Desde los fundamentos de la salud, el sabor, la gastronomía y el equilibrio nutricional Albi edifica una restauración colectiva que marca diferencias en la manera de comer en los sectores de la empresa, el ocio, el sociosanitario y el educativo.

La labor desarrollada en dos de estas áreas es especialmente gratificante. En la confección de menús para hospitales y residencias, la diferencia competitiva de Albi radica en impulsar una buena alimentación como base de la recuperación, el bienestar y la calidad de vida de pacientes y personas mayores. Las comidas, tradicio-

nales, se planifican y elaboran en función de las necesidades de cada persona, atendiendo a los consejos de los servicios médicos y dietéticos de cada centro, y otorgando un activo protagonismo a disciplinas como la neurogastronomía, que estudia el funcionamiento de las neuronas del cerebro y el intestino en relación con la ingesta.

En escuelas y colegios, especialmente en las edades en las que el aprendizaje y el crecimiento se encuentra en pleno desarrollo, la restauración colectiva de Albi se sustenta en un compromiso inequívoco con la alimentación, el aprendizaje y la convivencia.

Presente en todos los ámbitos de la educación, desde la escuela infantil hasta la universidad, siempre a través de una cocina basada en la dieta mediterránea y los productos de proximidad, Albi ofrece una selección de menús que garantizan todo el aporte nutricional necesario para el correcto desarrollo de los menores, promoviendo los incentivos educativos para que adquieran hábitos alimentarios saludables y equilibrados.

Soluciones tecnológicas

La compañía dispone también de un proyecto integral que define las acciones formativas del personal de monitorización y resto de empleados que trabajan con menores y jóvenes, así como soluciones tecnológicas que permiten la accesibilidad de los familiares a los menús diseñados.

En estos sectores, el papel de los profesionales de la nutrición de Albi resulta aún más fundamental, ya que se trata de especialistas que aplican la ciencia de la alimentación y la nutrición para promover y optimizar la salud, prevenir y tratar enfermedades de los individuos, bajo los principios de prevención y salud pública, o fomentar, en el ámbito educativo, una cultura de la alimentación a través de acciones e iniciativas tan divertidas y estimulantes como saludables y formativas para los menores.

Una restauración colectiva Albi que, en síntesis, promueve y dinamiza un cambio en el sector. Un cambio en el que el número de comensales nunca condiciona la excelencia de su alimentación. Cantidad y calidad, orgánicamente de la mano.

Hay una faceta más que enorgullece a la compañía: el compromiso con el entorno y con los demás. Entre otras iniciativas, colabora en Ávila a través del Plan Incorpora de La Caixa en Castilla y León. Con la Fundación Gureak (Gipuzkoa), dedicada a mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual. Con la integración de estos colectivos en el Hospital Universitario Donostia, lo que da oportunidades de trabajo a 50 personas. Albi favorece las acciones sociales entre sus empleados con políticas activas de empleo a los más desfavorecidos y a terceros (ONG). Participa en la estrategia NAOS de información a los familiares sobre los menús escolares. Porque dar de comer es mucho más que un bocado.

“Nuestros pilares: los usuarios, la emoción del bienestar para el cuidado de nuestros mayores, armonía para los comedores empresariales y nutrición y educación para los colegios”

Juan José Canabal

Director de Operaciones de Albi



Escanea este código para acceder a www.albi.es y obtener más información