

Restauración Colectiva

TENEMOS LA RECETA PARA QUE

tu comedor sea + SALUDABLE

ENTRA...

La HABITACIÓN **SALUDABLE**

UNA MARCA | UNA FILOSOFÍA | UNA EXPERIENCIA | UNA METODOLOGÍA



Comedor + SALUDABLE

La alimentación en tu centro no es solo un servicio:
es SALUD, SEGURIDAD y CALIDAD DE VIDA.

La HABITACIÓN **SALUDABLE**



La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Transformamos la
restauración colectiva
en una experiencia
segura, saludable y
bien gestionada.**

1

Quienes somos

La HABITACIÓN **SALUDABLE**



- Graduado en Nutrición Humana y Dietética
- Licenciado en Farmacia
- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Miembro de la Vocalía de Restauración Colectiva del Colegio Profesional de Dietistas Nutricionistas de Andalucía (CODINAN)

Jorge Jaldón
DIRECCIÓN EJECUTIVA

Nº Col: AND-00690



- Graduado en Nutrición Humana y Dietética
- Licenciado en Farmacia
- Especialista en Farmacia Hospitalaria
- Máster en Farmacoeconomía y Economía de la Salud
- Máster de Profesorado de Secundaria y FP
- Profesor Máster en Alimentación, Ejercicio y Deporte para la Salud (Food & Fit), Univ. de Granada
- Profesor de Dietoterapia y Microbiología e Higiene Alimentaria en el ciclo de Técnico superior en Dietética

Carlos García
DIRECCIÓN GENERAL

Nº Col: AND-00748

Las bsases de nuestro proyecto:

MISIÓN: educar en hábitos saludables.

VISIÓN: si todos disfrutamos comiendo,
¿por qué hacerlo difícil?

VALORES: construir un futuro más
saludable y sostenible.



LHS/Nuestro Equipo



Somos un equipo multidisciplinar formado por:

- Dietistas-Nutricionistas especialistas en clínica
- Tecnólogos de los alimentos
- Farmacéuticos
- Psicólogos expertos en trastornos de la conducta alimentaria
- Cocineros





LHS/Nuestros espacios

Dirigimos 4 centros sanitarios con unidad de Nutrición y Dietética y Psicología.

- Nuestros centros sanitarios cuentan con autorización de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía
- 3 centros en Sevilla y provincia
- 1 centro en Granada capital
- El primer centro sanitario se abrió en 2006

Todos nuestros espacios cuentan además de con consultas con cocina donde enseñamos hábitos saludables.



2 **Cómo mejoramos tu servicio de restauración**

Adaptamos el proyecto a tus necesidades.

Damos solución a problemas reales de tu propio entorno:

DISEÑO DE MENÚS

Planificamos y revisamos menús adaptados al perfil del usuario (edad, necesidades y preferencias), mejorando calidad nutricional y aceptación.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Asesoramos en el cumplimiento de la normativa vigente, implantación y gestión de alérgenos para dar un servicio seguro.

FORMACIÓN PARA EQUIPOS

Formamos al personal de cocina y comedor en manipulación de alimentos, protocolos de trabajo y buenas prácticas para mejorar la calidad del servicio.

EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Desarrollamos acciones educativas dirigidas a usuarios, familias y profesionales para fomentar hábitos saludables de forma práctica y adaptada.

ASESORÍA TÉCNICA

Ofrecemos apoyo continuo en la gestión del servicio de alimentación: revisión de procesos, optimización de recursos y resolución de incidencias.

Somos expertos en
restauración colectiva con
clientes de distintos
ÁMBITOS y comensales de
todas las **EDADES**.

- Centros de educación infantil
- Centros de escolares
- Comedores universitarios
- Colegios mayores
- Residencias de ancianos
- Casas de acogida

....



DISEÑO DE MENÚS



OS		1º PLATO	
	CREMA DE CALABAZA	Patata, calabaza, puerro, cebolla, sal yodada y aceite de oliva virgen extra	
ONES		Garbanzos cocidos, limón, comino, pimentón dulce, sal yodada, zanahoria, pan tostado y aceite de oliva virgen extra	     
MARTES	HUMMUS DE GARBANZOS CON ZANAHORIA Y NACHOS	Aceitunas, atún, lechuga, maíz cocido, tomate, zanahoria, sal yodada y aceite de oliva virgen extra	  
	ENSALADA COMPLETA CON ATÚN	Arroz, tomate natural triturado, huevo, ajo, laurel, sal yodada y aceite de oliva virgen extra	    
MIÉRCOLES	ARROZ A LA CUBANA	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA Y P	

La HABITACIÓN **SALUDABLE**

Diseñamos un menú **BASAL** y todos los menús **ESPECIALES** que necesites:

- sin gluten
- vegetariano
- halal
- sin carne

....

Comedor escolar. Ejemplo de menú de uno de nuestros clientes.



La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Generamos un
RECETARIO completo y
calibramos cada
FICHA TÉCNICA
adaptándonos a tus
proveedores.**

Recetas de garbanzos agridulces
con ingredientes de temporada y
cercanía.

SEGURIDAD ALIMENTARIA



La **HABITACIÓN SALUDABLE**

La seguridad
alimentaria es una
prioridad de salud. Te
ayudamos en la
detección de
ALÉRGENOS y correcta
MANIPULACIÓN de los
alimentos.

Receta de crema de calabaza
con un pan de semillas
y calabaza asada,.





La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Visitamos tus instalaciones
para conocer de primera
mano tus necesidades y tu
modo de trabajar**

FORMACIÓN PARA TU EQUIPO



La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Formación PRESENCIAL
teórico-práctica en tus
instalaciones para
actualizar los
conocimientos de tu
equipo.**



Día de formación
tórico-práctica en una
empresa.



La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**También ofrecemos
formaciones ONLINE
para que vivir la
experiencia LHS no te
haga perder el ritmo.**

EDUCACIÓN NUTRICIONAL





La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Explicamos los
cambios y
respondemos a dudas
de los familiares de
los usuarios del
comedor**

Charla formativa para
el AMPA de un
colegio.



La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Realizamos EVENTOS
SALUDABLES para
grupos. Nos
encargamos de todo
para que tú disfrutes
del día**

Talleres de cocina
saludable para 150 niños.
Centro Comercial. Sevilla

ASESORÍA TÉCNICA





La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**Queremos ser tus
dietistas-
nutricionistas de
confianza. Tendrás
contacto directo con
nuestro equipo.**



La HABITACIÓN SALUDABLE

**Te acompañamos
en todo el proceso y
te ayudamos a
adaptarte a los
cambios.**

Jame Comedores.
#MenuMeGusta
Universidad de Sevilla



La HABITACIÓN **SALUDABLE**

**No creemos en dietas milagro,
creemos en ti.**

3

Quienes ya han confiado en nosotros





Socialmente comprometidos a mejorar el BIENESTAR de las personas.

“Los de mi especie estamos felicísimos del gran trabajo que están haciendo los chicos de LHS enseñando a las empresas a cuidarse.”

Sr. Aguacate



¿Hablamos?



Glorieta del Agua, S/N. Edificio Center, Planta 1, Local 10
41940 Tomares

Av. de Jerez, (dentro de las consultas externas de VIAMED)
41014 Sevilla

C/Padre Campelo, 6. Nervión (dentro de Sportia)
41005 Sevilla

C/San Antón, 4. Planta 1ª, Puerta 4
18005 Granada

info@lahabitacionsaludable.com
Carlos García | 678 618 870



LAHABITACIONESALUDABLE.COM