



Cook & events, muy pronto en los principales supermercados

Pondrá a la venta ocho platos preparados de la cocina tradicional canaria. También se podrá comprar online comidas para eventos, grupos y familias

Cook & Events iniciará 2014 con innovaciones culinarias que ponen de manifiesto por qué es la empresa líder en Gran Canaria en desarrollo de productos de alimentación y en la elaboración de una gran variedad de platos tradicionales, elaborados con los nutrientes esenciales para la actividad diaria.

Los nuevos productos de Cook & Events estarán disponibles en los principales supermercados en las próximas semanas. Ocho platos tradicionales canarios y sin gluten estarán disponibles en grandes cadenas de alimentación como El Corte Inglés o Hiperdino, entre otros. Estos productos, envasados en atmósfera protectora o al vacío pasteurizados, garantizan una conservación de hasta un máximo de 9 semanas, ofreciendo al cliente el sabor de unos platos caseros y recién elaborados.

Canal de venta online.- A través de su web, Cook & Events ofrecerá un canal de venta online de comida pasteurizada destinada a eventos, grupos y familias, así como packs individuales de una sola ración, que los clientes podrán recibir en su domicilio o lugar de trabajo. El equipo de nutricionistas de Cook & Events preparará semanalmente la alimentación de cada cliente cocinando los menús más indicados de acuerdo con sus necesidades.

La plataforma de venta online también servirá de aprovisionamiento a embarcaciones del puerto deportivo de la capital gran Canaria, acción comercial cuya puesta en marcha está prevista en los primeros meses del año.

Menús identificativos.- Para Cook & Events, cada cliente es único y se adapta a sus necesidades. Entre sus más de 380 empleados se encuentran expertos nutricionistas que confeccionan menús especiales que tienen en cuenta las características de cada uno de ellos, su estado de salud, periodos estacionales, etc. Por ello, cada vez son más los menús que elaboran con la identificación de los alérgenos de cada plato que pudieran contener gluten, lactosa, frutos secos, marisco, legumbres y/o huevo. Con estos menús, Cook & Events ofrece en España un servicio innovador -que la Unión Europea comenzará a exigir a partir de diciembre de 2014- especializado para personas con alergias o intolerancias alimentarias.

Desde el pasado mes de junio y gracias al convenio suscrito entre el Servicio Canario de la Salud y el Servicio Noruego de la Salud, Cook & Events proporciona estos menús a pacientes noruegos que sufren intolerancias a alimentos y que se alojan en el complejo turístico Valle Marina, en el Sur de Gran Canaria.

El deporte y la dieta saludable.- La combinación de una dieta equilibrada y el ejercicio forma parte de la filosofía de Cook & Events, que pretende contribuir con su cocina



Cook & Events ofrecerá 8 gamas de platos en los supermercados: Potaje de berros, ropa vieja, rancho canario, potaje de lentejas, estofado de ternera con papas, estofado de pollo con papas, guiso de atún con papas y cerdo en salsa con papas.



a una vida saludable. Su implicación en eventos deportivos como las carreras Transgrancanaria, Tres Valles Trail o la Maratón Gran Canaria 2013 (y también la 2014), donde llegó a ofrecer 3.500 raciones de comida, es cada vez más frecuente y sigue creciendo tras la firma de

convenios de colaboración con las Federaciones de Golf, Federación Insular de Atletismo y de Triatlón.

Con iniciativas como 'Cómelo, quémallo', la empresa también puso de manifiesto, hace algunos meses, su preocupación por la comida equilibrada de toda la comuni-

dad universitaria para un mejor rendimiento académico y laboral, además de fomentar una alimentación adecuada y de mostrar su variada oferta en el comedor y los servicios de deportes de la ULPGC. Este programa, dirigido a estudiantes, docentes y otros colectivos de

la ULPGC, ofrece dos sesiones semanales de 45 minutos de deporte intenso con los entrenadores de ASES Ejercicio Físico, en las instalaciones deportivas de la ULPGC, y un menú equilibrado de Cook & Events en el Comedor Universitario.

Compromiso con el medio ambiente y la educación

La protección del medio ambiente es otra de las inquietudes de Cook & Events, que aplica en cada uno de sus procedimientos a la hora de elaborar sus platos con las siguientes acciones:

- Reducción de residuos, reciclaje y reutilización de materiales.
- Eficiencia en el uso de recursos naturales con la optimización de los consumos energéticos, el consumo de agua y de combustibles.
- Sistema de Gestión Medioambiental, manteniendo al día un sistema de gestión apropiado a la naturaleza, magnitud e impactos me-

dioambientales de sus actividades y servicios. De esta implicación en proyectos sociales que fomenten el respeto por el medioambiente y los seres vivos ha nacido un proyecto educativo en colaboración con la Asociación sin ánimo de lucro Minina y Chocolate, centrada en la educación de valores como la responsabilidad cuando se tienen animales de compañía, a través de talleres dinámicos en los colegios en los que Cook & Events presta sus servicios. Otra acción, en colaboración con educadoras sociales y expertas en el área de marketing di-

gital, es la sesión de charlas sobre el "Uso responsable de Redes Sociales", enfocado tanto a padres y tutores como a niños y adolescentes, con el objetivo de dar una visión preventiva y de alerta ante el uso y abuso de las redes sociales y las nuevas tecnologías en el contexto actual de Internet (Facebook, Twitter, Whatsapp, Youtube, etc.) así como presentar las herramientas adecuadas para el buen uso de las redes sociales, prevención y actuación ante el "ciberacoso" y el concepto de "intimidación".