

CW FOOD SOLUTIONS



REMOTE
SITE
SOLUTIONS



CW FOOD SOLUTIONS

Nuestra Historia

Caterwest nace en la Comunidad de Calingasta, donde se fundaron las bases y cimientos de la empresa.

Su nombre debe a que este departamento se encuentra ubicado en el occidente de San Juan, en la República Argentina.

En el año 1992, los fundadores de Caterwest emprendieron actividades de servicios gastronómicos en sitios remotos de Calingasta, el pueblo que los vio nacer y crecer. Se desarrollaron en una comunidad con recursos limitados y en una época donde las actividades de acompañamiento comunitario no tenían un adecuado progreso, por lo tanto todo lo logrado fue mérito del esfuerzo personal. Estas limitaciones les aportaron la fuerza y energía necesarias para lograr el sueño de superarse y apostar al crecimiento institucional.

A través de la experiencia y conocimiento en el mercado del servicio de alimentación, hotelería y mantenimiento de Campamentos y Operaciones lograron crecer y posicionarse como proveedores de soluciones integrales para las industrias minera, energética, de infraestructura y servicios.

En el transcurso de tres décadas nos convertimos en una empresa pionera y líder en el sector de servicios de alimentación institucional, con un radio de operación en todo el territorio argentino y en el corazón de la Cordillera de Los Andes, lo que implica poner en ejecución una logística de gran envergadura, de precisión y calidad.



Misión

Brindar soluciones inmediatas, integrales y flexibles, en el área de alimentación, aseo y hotelería, provisión de campamentos y logística en sitios remotos, logrando que nuestros clientes se concentren exclusivamente en su Core Business.



Visión

Ser la empresa argentina líder en asistencia integral de servicios de outsourcing en sitios remotos, para las industrias Minera, Energética y de Infraestructura, durante todas las etapas de los proyectos.



Propósito

Servir y atender a nuestros clientes con pasión, desde cada área de nuestra organización. Todos en CW están listos para hacer de la atención y el servicio al cliente su mayor prioridad, asumiendo la gran responsabilidad de mejorar la calidad de vida de todos los colaboradores durante su trabajo.



Valores

- Lealtad y confianza.
- Seriedad y profesionalismo.
- Honestidad y transparencia.
- Dinamismo y flexibilidad.
- Pertenencia.
- Compañerismo y trabajo en equipo.
- Servicio al cliente, velocidad de respuesta y atención dedicada.



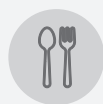
Nuestros Servicios

Ofrecemos servicios de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas en el formato de viandas o servidos en comedores, con distintas modalidades de ejecución, ya sea, con la elaboración y servicio en sitio o transportadas, desde nuestro centro de producción.

El conocimiento del negocio y la experiencia liderando equipos forman parte de nuestras ventajas competitivas. Contamos con una estructura orientada a la planificación, diseño, coordinación y ejecución de procesos de alimentación y logística que nos permiten alcanzar las metas y objetivos estratégicos de la organización, con foco exclusivo en el cliente.

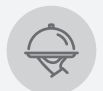
Además, contamos con opciones para **coffee breaks**, **unidades de catering móviles**, **eventos corporativos**, de gala, entre otros.

VIANDAS Y COMEDORES



- Desayunos
- Almuerzos
- Meriendas
- Cenas

SERVICIOS INTEGRALES



- Coffee breaks
- Catering móviles
- Eventos corporativos
- Eventos formales

Servicios a lo largo del país



Desde Jujuy,
hasta Santa
Cruz.



+27
comedores
en simultáneo.



6000
servicios en
simultáneo.

Jujuy

Catamarca

San Juan

San Luis

Mendoza

Neuquén

Santa Cruz

Salta

La Rioja

Río Negro

Chubut

CW
FOOD
SOLUTIONS

Diseño de Menús a medida de cada cliente

Evaluamos las necesidades específicas de cada establecimiento y tipo de clientes, considerando diversos factores como el espacio físico disponible, horarios y cantidad de comensales.

Determinamos el servicio gastronómico que mejor se adapta a sus necesidades y actividad. Diseñamos menús a medida, incluyendo opciones aptas para celíacos, vegetarianos y veganos.

A través de nuestro programa de alimentación saludable Nutricater, nos enfocamos en la elaboración de alimentos que acompañen los buenos hábitos alimentarios de nuestros clientes, con preparaciones con bajo niveles de lípidos, mayor cantidad de fibras y adecuado balance proteico, para contribuir a mejorar la calidad de vida y su rendimiento en el trabajo.



Todas las materias primas que utilizamos son de origen local y libres de conservantes.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Medimos cada una de nuestras recetas cuidando los valores diarios de consumo.

Valor energético

Proteínas

Fibra alimentaria

Sodio

Grasas





Eventos y Coffee Break

Planificamos eventos a medida con un equipo especializado compuesto por Coordinadores, Chefs, Cocineros y Nutricionista con amplia trayectoria que atienden de forma personalizada todas las etapas del mismo. Teniendo en cuenta el objetivo de nuestro cliente junto al tipo de evento seleccionado se procede a la definición del menú, elección de vajilla, selección y decoración del espacio físico, y planificación de la logística y equipo humano necesario para llevarlo a cabo.

La experiencia adquirida en gastronomía corporativa trabajando a lo largo de 30 años nos ha permitido acompañar a todos los clientes en fechas especiales creando momentos memorables y significativos a través de un servicio de excelencia.

SERVICIOS QUE BRINDAMOS

Desayunos de trabajo

Brunch

Recepciones

Almuerzos especiales

Aniversario corporativos

Cocktails

Coffee break

Vinos de honor

En comedor San Juan nos encontramos certificados con la norma HACCP que contempla recepción, almacenamiento, elaboración, servicios y entrega de viandas.



Sistema de Gestión de Calidad

Comprometidos con el proceso de gestión de calidad promoviendo la excelencia en nuestros procesos alimentarios, contamos con certificación HACCP en los procedimientos de: recepción, almacenamiento, elaboración, servicios y entrega de viandas.

Nos caracterizamos por presentar un servicio de excelencia, cumplimos con los requerimientos del Código Alimentario Argentino desde la habilitación pertinente, hasta la capacitación constante de nuestro personal por parte de Chefs calificados, profesionales en calidad alimentaria, seguridad & higiene y demás. Nuestros platos cuentan con presentaciones de excelente imagen, calidad e inocuidad alimentaria.

La metodología de la preparación cuenta con intensivos controles y registros de calidad, los cuales aseguran la trazabilidad de cada preparación.

Todos nuestros procesos cuentan con un respaldo documentado en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, el mismo ya cuenta con más de 10 años de uso en constante estudio, modificación y perfeccionamiento.





Nuestras Instalaciones

Ubicados en San Juan, trabajamos con clientes de todo el país brindando soluciones de alimentación, hotelería y logística para las industrias.

Desde sus inicios Caterwest ha aplicado una **política activa de inversión** en equipamientos, rodados, tecnología e innovación productiva en pos de la excelencia.

Contamos con un predio de casi 3 hectáreas situado en la Ruta Nacional 40, en Pocito donde funciona nuestro **Centro de Operaciones Productivas y Logísticas**, donde coordinamos y programamos la elaboración y distribución de preparaciones de alimentos, materias primas, equipamiento, recursos humanos e insumos hacia los distintos lugares en los que prestamos servicios.

Nuestra planta de producción está proyectada, construida y equipada según las necesidades de nuestros procesos de elaboración, respetando por sobre todo las **normas de seguridad e higiene**.



RSE y Relaciones con la Comunidad

El desarrollo sostenible como meta fundamental forma parte de la visión de Caterwest, orientada a proponer un modelo de gestión ético y transparente, comprendiendo el impacto que genera nuestra actividad y retribuyendo en los espacios donde intervenimos, mediante un programa de **RSE y Relacionamento Comunitario** con nuestros grupos de interés.

Nuestro compromiso es con las **comunidades y productores locales**, ayudando a desarrollar cada uno de ellos. Somos conscientes de nuestro Impacto Socioeconómico, por eso contamos con fuertes alianzas con empresas locales y pymes sanjuaninas.



Más de 30 años brindando servicios de alimentación con estándares de excelencia a lo largo del país.

RN 40 KM 3451
Pocito, San Juan. Argentina
CPA J5427DGG

RN 149 – Presidente Roca S/N
Barreal, Calingasta. San Juan
CPA J5405AJA

+54 9 264 6301000
info@caterwest.com

CW
FOOD
SOLUTIONS

www.caterwest.com

