



El menjador que els vostres fills i filles
es mereixen



**MENJADORS ESCOLARS SOSTENIBLES,
BENVINGUDES AL NOSTRE MÓN!**



*"La figa per ser madura
ha de tindre tres senyals,
pansideta, clivellada
i picadeta pels pardals"*

Cançó popular





Una empresa de poble amb mirada àmplia

CUINATUR és una empresa familiar que naix l'any 2004 a Albocàsser amb l'objectiu d'implantar un model d'alimentació saludable i sostenible a les escoles.

Proposem un model de gestió de menjadors escolars que aposta decididament pel territori i per la transformació del sistema alimentari des de la base.



ELS NOSTRES VALORS



El 100% de la verdura és fresca i de temporada, i és la que determina els plats del menú segons l'estació.

Temporada

Més del 70% dels ingredients provenen del nostre entorn, comprats directament al productor, sense intermediaris.

Proximitat

Fa 15 anys que apostem pels aliments ecològics, molt abans que es posaren de moda.

Ecològic

Mesurem el nostre impacte social i mediambiental amb el Balanç del Bé Comú i ho publiquem

Transparència



Banana

Plàtan Cuinatur

X Producció a països tercers controlada per multinacionals

X Les emissions de CO2 són d'1'2kg/kg

X Pot tindre productes fitosanitaris prohibits a la UE

X Conté 1,1 g de proteïna per cada 100 grams

✓ Cultiu tradicional de xicotets productors canaris

✓ Un plàtan emet 10 vegades menys CO2 que una banana

✓ Estàndards de control alimentari de la UE

✓ Aporta 1,4 g de proteïna per cada 100 g

✓ Protegeixen el paisatge evitant la invasió urbanística

✓ Etiqueta 100% compostable i biodegradable



LA QUALITAT QUE ENS DIFERÈNCIA



La **qualitat** no sempre està a la vista.

La majoria de menús escolars, en aparença pareixen iguals. Però si busques trobaràs moltes diferències



menú



MENÚ

Amanida de Carlota, lombarda i pera



Aladroc amb vinagreta de cítrics





PARADA 13

El node logístic al Mercat d'Abastos

PARADA PRÒPIA

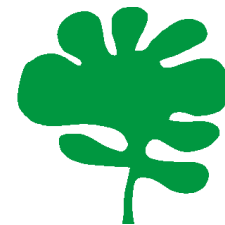
Des del curs 2024-25 Cuinatur centralitza la logística de fruites i verdures amb una parada pròpia al mercat d'abastos de Castelló.

SENSE INTERMEDIARIS: COMPRA DIRECTA AL PRODUCTOR

Aquesta plataforma logística pròpia permet que els xicotets productors agroecològics tinguin un canal d'accés directe als menjadors escolars i al mateix temps, al eliminar intermediaris, podem aconseguir uns preus estables i justos per a totes les parts.

REDUÏM EL MALBARATAMENT ALIMENTARI

El control directe de la logística garanteix que el producte arribe fresc del camp a la taula en el menor temps possible i ens ajuda a reduir el malbaratament alimentari per la minimització de les mermes.



Carn d'animals criats
al **parc natural** dels
Ports i el Maestrat



José Antonio
Querol



PROVEÏDORS LOCALS

Els nostres millors
ambaixadors

Cada **ingredient** té
un **nom** i una **cara**

Perquè darrere de cada plat del nostre menú hi ha uns ingredients que han sigut elaborats amb cura per les persones y el territori.

Preu just, cadena transparent i economia local que circula

Treballem directament amb productors de les nostres comarques, sense intermediaris.

“La terra tira de tu. És una qüestió de sentiment, de pertinença a la terra, que ve dels nostres avantpassats”



Marta i Joan
LA CRISOPA COOP V. Picassent (Horta Sud)
Fruites i verdures ecològiques

“Jo he sigut cuiner de Cuinatur. Compartim la filosofia d’elaborar menús saludables, amb productes de proximitat, i els valors de l’ecologisme i la sostenibilitat.”



Lluís Gargallo
BOLÍSSIM SL Vilafranca (Els Ports)
Elaborats artesans vegans



“Els treballadors són el nostre principal valor. La majoria són gent jove amb fills que ajuden al fet que no es tanquen les escoles de la zona i així fer front a la despoblació”



Pedro Escrib
LÁCTEOS EL MASET SL
La Torre D'En Besora (Alt Maestrat)

“Els xiquets i xiquetes són sincers. Si els agrada el que mengen et diran: Xe Alejandro, quin peix més bo!”



Alex Rodríguez
PESCADOS Y MARISCOS A.M. Vinaròs (Baix Maestrat)
Peix fresc



"La nostra filosofia és produir cereals i llegums d'acord amb la normativa d'agricultura ecològica en àrees de gran interès natural com els aiguamolls i estepes, ajudant a conservar espècies i ecosistemes únics a Europa."

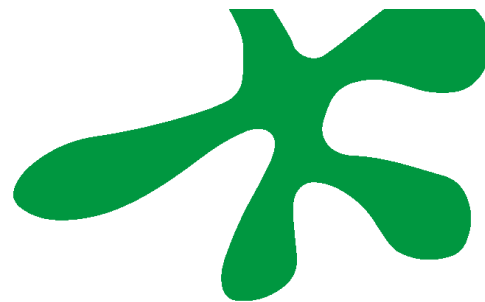
Juan Carlos Clrera
RIET VELL Amposta (Montsià)
Cereals i llegums



"L'Horta del Rajolar, produeix de proximitat mentre exporta experiències d'arrelament i cures."

Juan Carlos Ruiz
HORTA DEL RAJOLAR. Betxí (Plana Alta)
Enciams





PROYECTOS QUE EMOCIONEN



MINICRITICS GASTRONÒMICS



“Els xiquets i xiquetes participen en la implantació de nous plats al menú puntuant diferents aspectes organolèptics”



EMOCIONÀTICA

Projecte de millora de les **habilitats d'intel·ligència emocional** per a equips de **monitoratge i personal de cuina** que ajuda a identificar i gestionar les emocions en l'entorn de treball.

“Les persones s'oblidaran del que vas dir fins i tot del que vas fer però mai oblidaran com les vas fer sentir”



Ja hem implantat Emocionàtica en 18 centres educatius amb més de 250 persones formades

LLAURANT UN FUTUR SOSTENIBLE

Amb la Fundació Novesendes



A través de propostes lúdiques i educatives: com la baralla sostenible, els conta-contes o el joc simbòlic del mercat, fomentem hàbits responsables i una mirada crítica cap al nostre sistema alimentari, tot promovent un futur més saludable i respectuós amb el medi ambient.



DEL MAS LA PLAT

Amb la Universitat Jaume I

Laboratori Ciutadà de les
Escoles de Masos de Lluçenya

Del Mas al Plat

Pasta bova



ESTÀ BÉ QUE PARLEM DEL **NOSTRE COMPROMÍS SOCIAL**.
PERÒ ESTÀ MOLT **MILLOR QUE PARLEN ELS ALTRES**.

PREMI D'HONOR 2022

Maestrat Viu.

FINANCIAL TIMES

Companyies europees amb més creixement en 2019 i 2020.

EMPRESA DE L'ANY 2018

Medi ambient i compromís social. El Periódico Mediterráneo.

PREMI RICHARD ROBERTS 2018

Benestar emocional de les organitzacions. Universitat Jaume I

PREMIO ZALDIVAR 2018

Bones pràctiques en matèria de prevenció de riscos laborals i salut laboral. Mútua Fraternidad-Muprespa.

PREMIO ACCORD 2015

Qualitat social
Cambra de comerç de Castelló.

PREMIO INNOVANTA 2015

Per l'elaboració de menús basats en aliments ecològics ANTA.

Voleu un **menjador**
saludable, sostenible
i amb **arrels al territori?**

Contacteu amb nosaltres
i us **acompanyarem** des
del primer moment.



964 24 74 40



info@cuinatur.com



www.cuinatur.com



APP MENÚ
menu.cuinatur.com

CuiNatur
CUINA NATURAL

Herrero 33, baix · 12005 Castelló | Pla de la Font 33 · 12140 Albocàsser