



Propuesta comercial

Su dieta es como una cuenta bancaria. Y las decisiones buenas sobre la comida son buenas inversiones.

(Bethenny Frankel)



PRESENTACIÓN



Bienvenidos a GAQU Nutrición Industrial, su opción premium en servicios de Comedores Industriales. Nos enorgullece presentar una propuesta única y personalizada a su distinguida empresa.

¿Por qué elegir a GAQU Nutrición Industrial?

GAQU Nutrición Industrial es una empresa especializada en comedores industriales con un mínimo de 300 comensales, destacando así en este mercado. Pertenece a Grupo GAQU, conformado por una serie de empresas líderes en su ramo como lo son HACIENDA DE GASTRONOMIA GAQU, APSE ALIMENTOS GOURMET y CONTINENTAL FOOD SERVICE, las cuales participan en conjunto en sus especialidades, haciendo así de GAQU Nutrición Industrial, una empresa sólida con la capacidad de llevar a otro nivel su experiencia culinaria.

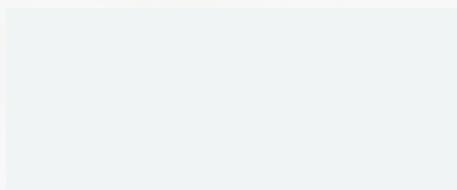
En GAQU, entendemos la importancia de adaptarnos a las necesidades específicas de su empresa. Ofrecemos un servicio completamente personalizado, diseñado para satisfacer los gustos y preferencias de su equipo.

Nuestro equipo está formado por profesionales experimentados en el manejo de comedores industriales y servicios alimenticios. La calidad y seguridad alimentaria son nuestras principales prioridades.

A pesar de ser una empresa nueva, contamos con una amplia experiencia que respalda nuestra calidad y compromiso. La innovación es parte de nuestro ADN, brindándole soluciones frescas y emocionantes.

Esperando que la información detallada anexa al presente documento sea de su agrado y que la misma satisfaga sus expectativas, quedamos en espera de poder servirle ahora, y en un futuro próximo.

Su Seguro Servidor



ACREDITACIÓN Y REGLAMENTACIÓN



En GAQU Nutrición Industrial, una empresa dedicada a la gestión de comedores industriales. Estamos comprometidos con ofrecer servicios de alimentación de alta calidad, respaldados por todas las acreditaciones y certificaciones necesarias para operar de manera eficiente y segura.

Permítanos destacar algunos puntos clave sobre nuestra empresa:

1. **Supervisión Profesional:** Nuestro equipo está supervisado por profesionales de la alimentación, garantizando que todos nuestros procesos cumplan con los más altos estándares de calidad.
2. **Capacitación Certificada:** Todos nuestros empleados poseen constancias de capacitación expedidas por profesionales certificados y registrados ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). Además, nuestros evaluadores internos se encargan de la capacitación continua de nuestro personal, conforme a la NOM-251-SSA1-2009, que regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. **Registro y Cumplimiento:** GAQU Nutrición Industrial, a través de su representante legal, está debidamente inscrito en el Padrón de Proveedores de Servicios Especializados y cuenta con un registro actualizado ante el REPSE. Esto nos permite operar con total transparencia y cumplimiento de las normativas vigentes.
4. **Seguro de Responsabilidad Civil:** Contamos con un seguro de responsabilidad civil que cubre todas nuestras operaciones, tanto en las unidades utilizadas para la prestación de servicios como durante el envío de alimentos. Esto asegura que podamos responder de manera adecuada ante cualquier eventualidad.
5. **Cumplimiento Fiscal:** En GAQU Nutrición Industrial, cumplimos con todas nuestras obligaciones fiscales, lo que respalda la seriedad y formalidad de nuestras operaciones.

Estamos convencidos de que nuestra experiencia, compromiso con la calidad y cumplimiento de todas las normativas nos permiten ofrecer un servicio confiable y de alta calidad. Nos encantaría tener la oportunidad de colaborar con Ustedes y aportar al bienestar de sus empleados a través de nuestros servicios de alimentación.

6. En GAQU Nutrición Industrial, contamos con un Seguro de Responsabilidad Civil hasta por \$1,000,000.00 (Un Millón de Pesos) que respaldan nuestras actividades dentro de cualquier establecimiento registrado, por lo que estamos protegidos ante cualquier contingencia que pudiese presentarse.



SAT

Servicio de Administración Tributaria



REPSE

Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas





Propuesta Básica Personalizada

DESAYUNO

- Guisado (Chico,Mediano, Grande) (.075gr de proteína por comensal)
- Frijoles (Chico/Mediano/Grande).
- Complemento (Chilaquiles, Quesadillas, Sandwich Caliente) (Chico/Mediano/Grande)
- Jugo, Café, Leche (Vaso 8 oz)
- Fruta de Temporada (Chico/ Mediano/ Grande)
- Yogurt, Granola.
- Pan Dulce/Antojo Pan Dulce (Hotcakes, Pan Frances)
- Tortillas/ 3 piezas por persona/ A discreción de la necesidad del comensal)
- Salsa (Complemento)
- Vaso 10 oz y Cubierto Combo con sal

COMIDA

- Guisado (Chico,Mediano, Grande) (50% Cárnico 50% Vegetal)
- Frijoles (Chico/Mediano/Grande)
- Guarnición (Arroz, Pasta, Sopa) (Chico/Mediano/Grande)
- Antojo (Sopes, Empanadas, Papas Fritas)
- Postre (Comprado, máximo una vez por semana)
- Agua Fresca (Natural 1 vez por semana) (Vaso 8oz)
- Ensalada y aderezo (Chico/ Mediano/ Grande)
- Tortillas/ 3 piezas por persona/ A discreción de la necesidad del comensal)
- Salsa (Complemento)
- Vaso 10 oz y Cubierto Combo con sal

SNACK HECHO EN CASA

- Bebida
- Alimento de mano (Elaborado)
(Sandwich frio, Fruta con Chile, Nachos, Papas Locas)



OPCIONES PARA SERVICIO DE SNACK

BURRITOS x1PZ:

- Rojo
- Verde
- Chicharrón
- Frijoles con queso
- Papas a la Mexicana

Incluye bebida preparada en dispensador

ANTOJOS:

- Chilindrina con Cueritos
- Nachos con frijoles
- Jicama con pepino, chile y cacahuete

OPCION COMPRADA:

- Galletas+ Jugo
- Papitas+ Jugo
- Malteada



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

BARRA SALUDABLE

2 Proteínas Variadas (huevo, jamón, pollo, deshebrada, atun,)

1 tipo de lechuga

3 complementos (pepino, tomate, cebolla, apio, frituras de tortilla, manzana, zanahoria, calabaza cocida, pimientos)

1 tipo de aderezo

HUEVOS AL GUSTO Y CHILAQUILES

5 opciones disponibles para combinar

2 productos cárnicos (chorizo, jamón, tocino, salchicha, salchichón)

2 complementos no cárnicos (pico de gallo, migas, papas, espinacas)

1 Queso disponible

Y/O

2 variedades de salsa para Chilaquiles

1 Huevo a su eleccion

Complementos (Queso, Crema, Cilantro/Cebolla)



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

BARRA DE BURRITOS (2 PZ)

4 Opciones Fijas en la barra de burritos.
(2 Cárnicos, 1 Vegetal y Frijoles con queso).
Opción de tortillas elaboradas al momento (costo extra).

Esta opción sustituye a las opciones grande y chica de la charola, dejando la posibilidad de complementar con guarniciones del menú clásico.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

BARRA CHEF

¿Qué es la Barra Chef?

Barra Chef es más que una simple cafetería industrial; es una propuesta gastronómica exclusiva para los empleados que buscan disfrutar de platillos premium sin salir de su lugar de trabajo.

Beneficios Destacados para la Empresa:

- Ofrecemos una selección exclusiva de platillos gourmet que van más allá de la comida convencional del Comedor Industrial.
- Disfruta de la experiencia Chef por un pequeño costo adicional al bono de Cafetería. Calidad premium a un precio accesible.
- Aceptamos pagos tanto en efectivo como con tarjeta, brindándote flexibilidad para disfrutar de nuestros platillos gourmet.
- Crea un espacio acogedor para disfrutar de tu comida con comodidad, proporcionando un ambiente relajante y amigable.

Beneficios para los Comensales:

- Experiencia Gastronómica Excepcional:
 - Descubre una nueva dimensión en la comida de cafetería industrial con platillos preparados por chefs expertos.
- Variedad y Frescura:
 - Cambiamos regularmente nuestro menú para ofrecerte opciones frescas y emocionantes, garantizando una experiencia culinaria variada.
- Comodidad y Eficiencia:
 - Ahorra tiempo al disfrutar de una comida deliciosa sin tener que salir del lugar de trabajo.

¡La Barra Chef es la elección perfecta para aquellos que buscan más que solo una comida! Descubre la excelencia culinaria en tu comedor industrial.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

PANADERO EN CASA

Este servicio consiste en la instalación de un Horno de convección de las dimensiones necesarias para poder dar servicio a su planta de acuerdo a la cantidad de comensales y brindarles un servicio de pan recién hecho en cada uno de los servicios que lo incluya.

Este servicio complementa al servicio de Coffe Break o Brunch Ejecutivo en caso de ser solicitado.

COFFE BREAK

Contamos con una gran variedad de montajes para amenizar de la manera mas adecuada su Reunion de negocios o simplemente comenzar un gran día con un café.

Entre nuestras opciones se encuentran:

- Cafés nacionales e internacionales (Colombiano, Peruano)
- Galletas de todo tipo
- Panecillos de las mejores marcas
- Pan recién horneado
- Jugos preparados en dispensador (verde, detox, zanahoria, etc.)
- Golosinas de todo tipo y calidad (Chocolates, mentas, dulces variados, nacionales e internacionales).

SERVICIOS ESPECIALES

Contamos con una gran variedad de platillo disponibles para nuestros clientes mas exigentes, solicite nuestro catalogo al área de la direccion, estaremos felices de atender cualquiera que se su necesidad.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

SERVICIO MASTER VENDING.

Contamos con un sistema profesional de ventas de mostrador en el cual tiene como finalidad eficientar las ventas tanto de productos de venta inmediata, al igual que platillos de nuestra barra, esto para todos aquellos colaboradores, internos o externos que deseen adquirir nuestros productos y no cuenten con un acuerdo establecido.

Entre nuestros proveedores se encuentran las marcas mas reconocidas del mercado como lo son.

- SABRITAS
- COCA-COLA
- PEPSI
- MARINELA
- BARCEL
- GAMESA
- LUCERNA
- LECHERIA ZARAGOZA

ENTRE OTROS.



Zaragoza



OTROS SERVICIOS

Planificación de Eventos

En GAQU Nutrición Industrial, la excelencia culinaria se encuentra con la perfección contamos con la necesaria logística para hacer de su evento una experiencia inolvidable.

Nuestro Equipo:

Nuestros chefs expertos, con conocimientos vanguardistas, están listos para satisfacer las más altas exigencias gastronómicas. En GAQU, no solo ofrecemos platillos excepcionales, sino también la dedicación de un equipo comprometido.

Proceso de Contratación:

1. **Propuesta Personalizada:** Presentamos opciones de platillos y guarniciones adaptadas a sus preferencias.
2. **Cotización Transparente:** Ofrecemos una cotización detallada de los platillos seleccionados, asegurando transparencia en cada paso.
3. **Degustación Gratuita:** Experimente la calidad de nuestros platillos con una prueba sin costo antes de tomar una decisión final.
4. **Planificación Integral:** Detallamos la logística y la planificación del evento para garantizar su éxito sin contratiempos.

Servicios Adicionales:

- **Barra de Licores y Bebidas:** Desde exquisitos cócteles hasta opciones sin licor, nuestro servicio de barra se adapta a todos los gustos.
- **Variedad de Shots:** Sorprenda a sus invitados con una selección de shots creativos y deliciosos.
- **Cerveza de Calidad:** Ofrecemos una cuidadosa selección de cervezas para complementar la experiencia gastronómica.
- **Entretenimiento Personalizado:**
 - **Música en Vivo y DJ:** Desde melodías envolventes hasta ritmos que harán vibrar la pista de baile.
 - **Photobooth 360 y Photomirror:** Capturamos momentos inolvidables con tecnología innovadora para fotos divertidas y memorables.
 - **Animadores Profesionales:** Añada un toque de diversión con animadores expertos que harán que su evento sea inolvidable.



GRACIAS POR TU ATENCIÓN



Lic. Pavel Quintero

Director General