



2021

La Cocina Central de Novaterra

Tu nueva cocina eficiente

SERVICIOS DE LA COCINA CENTRAL
PARA EL CANAL HORECA

Quiero mejorar la gestión de mis cocinas.

Necesito servicios complementarios para mis restaurantes.

Voy a ofrecer una carta más completa en mis cafeterías.

Nº de Registro Sanitario 26.015217/V

NOVATERRA
grupo

“Es innegable que el impacto que ha tenido la pandemia del covid-19 nos ha obligado a todos a transformarnos.

Y esa transformación ya no es temporal como se podía preveer. Ha venido para quedarse porque, a pesar del fuerte desgaste del sector, también ha supuesto muchas mejoras necesarias en la gestión de negocios de hostelería y restauración.”

CHRISTIAN MECCA, CEO DE NOVATERRA GRUPO



02

01 Poke bowl de tataki de tofu y verduras encurtidas



Contents

3	Novaterra Grupo
6	Servicios de La Cocina Central
11	Equipamiento
12	Equipo
15	Algunos clientes
12	Contacto

Grupo de empresas sociales con el objetivo de ofrecer servicios respetuosos con las personas y con el planeta

Somos un grupo empresarial que opera en distintos sectores de actividad, principalmente en la restauración y en la logística, dirigiéndonos a una amplia variedad de clientes que buscan **productos y servicios competitivos a la vez que una oferta respetuosa con las personas y con el planeta**. Desde nuestras empresas demostramos cada día que esto es posible.

Nuestras empresas, promovidas y participadas por la **Fundación Novaterra**, son así el resultado de observar los retos a los que nos enfrentamos todos y decidir darles respuesta a través de distintas actividades empresariales. En el caso de las empresas de Novaterra Grupo, **abordamos decididamente el reto de generar oportunidades de empleo para personas que -por diferentes circunstancias- se encuentran alejadas del mercado laboral**. Llevamos más de 20 años trabajando en esta línea.

Las empresas que conforman Novaterra Grupo operan desde la **triple perspectiva de la sostenibilidad: económica, social y medioambiental**. Se trata de un equilibrio

delicado, pero imprescindible.

Y requiere de políticas, procesos de trabajo y una cultura organizacional totalmente alineada a este modo de hacer empresa, dónde los equipos de trabajo, pero también nuestros proveedores y clientes, procuramos avanzar hacia la sostenibilidad.

Nuestras empresas abordan los objetivos conjuntos que como sociedad nos hemos planteado para el año 2030, recogidos en los **17 ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de la Agenda 2030** de las Naciones Unidas. Nuestras decisiones de empresa persiguen alinearse a estos objetivos.

Te invitamos a que conozcas más a fondo nuestros servicios y el impacto positivo que conseguimos a través de ellos.



OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE



Impacto +

La Cocina Central de Novaterra
Servicios para el canal HORECA
2021-2022

En La Cocina Central de Novaterra te ofrecemos servicios de elaboración diaria de platos para tus restaurantes como selección de personal





04 Tomate en texturas y salazones

Principales rasgos de La Cocina Central de Novaterra

- 01. Sistema de mejora continua Lean.
- 02. Cocina dirigida por profesionales expertos en restauración y hostelería.
- 03. Comida casera, artesanal, sin trucos y con gusto por la innovación.
- 04. Empresa versátil adaptada a las necesidades de cada proyecto y cliente.
- 05. Robustos procedimientos y controles de seguridad alimentaria apoyados en ERP



Empresa sostenible



Productos ecológicos



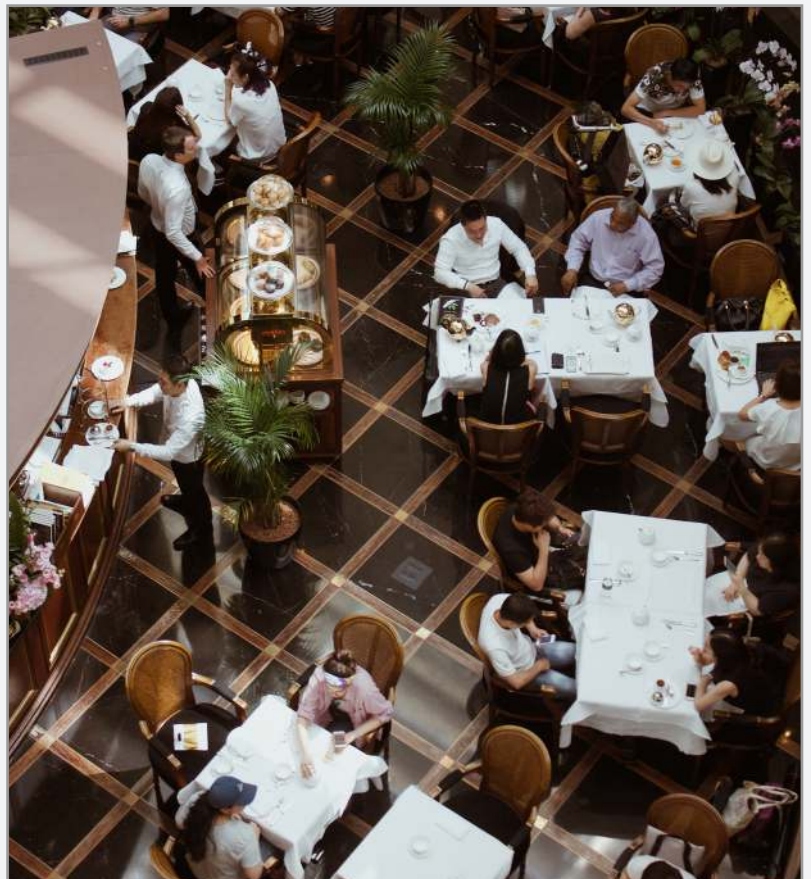
Reciclaje



Comercio Justo



Productos km.0



VEN A CONOCERNOS

*C/ Alcácer, 21 bajo 46980, Paterna
 (Valencia, ESPAÑA).*

*Pide cita y te mostraremos sin compromiso
 nuestras instalaciones, equipo y sistema de
 trabajo:*

(+34) 963 212 412



La Cocina Central de Novaterra

**Nuestros servicios para
 negocios y grupos de
 restauración y hostelería
 son clave en la viabilidad,
 eficiencia y maximización
 del beneficio de tu
 empresa.**

CANAL HORECA 2021

Una
 VISION
 global
 para tu
 cocina

Gestionar hoy en día un grupo de restaurantes o cafeterías es altamente competitivo por la **inteligencia en dirección financiera, control del gasto, recursos humanos y comunicación** que conlleva.

En los tiempos que corren, la cocina de un negocio de hostelería va más allá de la eficiencia y creatividad. **Un buen equipo integrado y motivado con consciencia social y medioambiental, y una buena selección de proveedores y gestión de compras**, son necesarias por tendencias del mercado y exigencia de los clientes del siglo XXI.

**1.**

Elaboración de menús, platos, salsas y sofritos a medida.

2.

Selección, contratación y formación de equipo.

3.

Gestión externa del departamento de proveedores y compras.

4.

Servicio de Consultoría y asesoramiento de gestión de cocinas.

5.

Logística de entrega de los productos y materias primas en los lugares acordados.

La Cocina Central de Novaterra
Servicios para el canal HORECA
2021-2022



A tu
medida...

...Y a la medida del siglo XXI, porque un restaurante en la actualidad debe ofrecer una propuesta sabrosa, saludable y respetuosa con su entorno inmediato y el medio ambiente.

SACAR LO MEJOR DE TI.
SACAR LO MEJOR DE NOSOTROS.

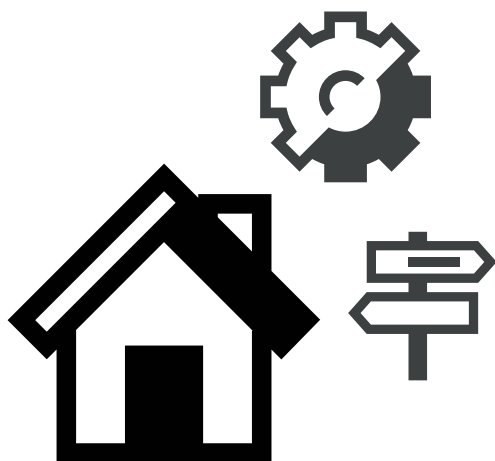


08 Selena Carrero, Auxiliar de Cocina

09 Toulou Diallo, Cocinero y Responsable de
Producción

Instalaciones y equipamiento

La Cocina Central de Novaterra
Servicios para el canal HORECA
2021-2022



Nº de Registro Sanitario 26.015217/V

1. Zona Formación

- a. Zona cafetería/bar para actividades de formación en hostelería
- b. Aula Polivalente

2. Almacén de Materiales

3. Almacén de Bebidas

- a. Bebidas sin temperatura controlada
- b. Cámara de Bebidas

4. Almacén de Materias primas de cocina (producto seco)

5. Zona Cuarto Frío

Elaboraciones a temperatura controlada. Cuenta con 5 cámaras:

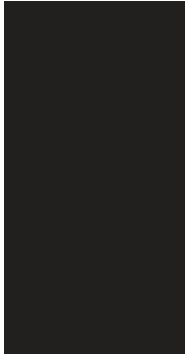
- a. Cámara de Pan y Bollería
- b. Cámara de Verduras
- c. Cámara de Descongelación
- d. Cámara de Carnes y Pescados
- e. Cámara de productos frescos
- f. Máquina de vacío.
- g. Termoselladora

Instalación del proyecto
realizada en 2019 en
colaboración con:



Y con la participación de:





6. Zona Cocina

Equipada con marcas Rational y Zanussi:

- a. 3 Hornos
- b. Basculante Variocooking Rational
- c. 1 Abatidor de temperatura
- d. Isla de cocina (Paellero, cocina, freidora y marmita)
- e. Electrodomésticos varios
- f. Cámara fría de semielaborados
- g. Cámara de congelación de semielaborados

7. Zona Lavado

- a. Fregue compuesto por Lavautensilios y tren de lavado.
- b. Cuarto de Basura
- c. Almacén de Menaje de cocina

8. Zona Expedición Cocina

- a. Carros de transporte
- b. Contenedores isoterms (con y sin regulación de temperatura)

*** Contamos con furgonetas de reparto propias para realizar la logística y transporte a temperatura controlada.**

10 Detalle área Zona Cocina



11 Variocooking Rational



12 Detalle Zona Cuarto Frío



Eficiencia y
ahorro en
costes =
sostenibili-
dad

Hablar de eficiencia y ahorro en una cocina es hablar de sostenibilidad y vice-versa. Hoy en día no se entienden unos conceptos sin los otros.

DINO PASTORE, DIRECTOR

Además del incremento de la eficiencia de tus restaurantes y con ello el ahorro en costes variables (por mermas) y fijos (por rrhh), el impacto social y medioambiental de tu marca es la mejor campaña de marketing y comunicación.

Trabajar con La Cocina Central de Novaterra es un beneficio compartido por todos: tus clientes valoran la responsabilidad social; tu negocio alcanza cotas de rentabilidad mayores; la sociedad y el medioambiente siguen un desarrollo sostenible.

Estos clientes ya confían en nuestra cocina, equipo y metodología:



the FOOD POINT
• • • • •

13 Bacalao al pilpil ligero y frito



Visita La Cocina Central de Novaterra.

Llama al (+34) 963 212 412

La Cocina Central de Novaterra

Dirección

C/ Alcácer, 21 bajo 46980, Paterna
(Valencia, ESPAÑA)

(+34) 963 212 412.

Online

www.novaterragrupo.com

cocinacentral@novaterragrupo.com

2018 PREMIO PATERNA CIUDAD
DE EMPRESAS (Finalista 2016 y
2017)



2016 I PREMIO A LA
RESPONSABILIDAD SOCIAL
CONSELL DE LA UNIVERSITAT
POLITÈCNICA VALÈNCIA



2017 PREMIO A LA EXCELENCIA
POR LA UNIÓN PROFESIONAL DE
VALENCIA



2016 FINALISTA VII PREMIOS
FUNDACIÓN CORRESPONSABLES



2017 PREMIO "CAIXA POPULAR" A
LA JOVEN EMPRESA SOCIAL
ASOCIACIÓN DE JÓVENES
EMPRESARIOS



2012 I PROGRAMA
EMPENDIMIENTO SOCIAL

