

CANAN FOOD INDUSTRIAL
GASTRONOMIC SERVICE



INDUSTRIAL GASTRONOMIC SERVICE

PROPUESTA

**SERVICIO DE
COMEDOR**





PROPUESTA DE SERVICIO



SOBRE NOSOTROS

Canan Food Industrial Gastronomic Service somos una empresa mexicana especializada en servicios de comedor industrial, comprometida con ofrecer alimentos de alta calidad, balanceados y a precios accesibles. Con **más de 20 años de experiencia**, nos enfocamos en brindar soluciones gastronómicas personalizadas para empresas, garantizando la satisfacción de sus colaboradores mediante menús nutritivos, variados y diseñados según sus necesidades.

Nuestro objetivo es transformar la experiencia alimentaria dentro de las organizaciones, cuidando cada detalle, desde la selección de ingredientes frescos hasta la atención cercana y eficiente de nuestro equipo. En Canan Food, no solo servimos comida, construimos bienestar.

NUESTRO PROPÓSITO

El objetivo principal de esta propuesta es ofrecer un servicio de alimentación de alta calidad, saludable y conveniente para los colaboradores de nuestros clientes.

Buscamos establecer una alianza estratégica que contribuya al bienestar integral de sus colaboradores, mejorando su rendimiento, salud y satisfacción laboral a través de menús balanceados, alimentos frescos y una atención eficiente y de buena calidad en todo momento, con el fin de:

1. **Mejorar el bienestar y la satisfacción laboral** de los empleados, proporcionándoles comidas balanceadas, variadas y adaptadas a sus necesidades básicas nutricionales logrando así tener un personal con una buena salud manteniendo un buen ambiente laboral.
2. **Optimizar el tiempo y la productividad**, evitando que los trabajadores deban salir de las instalaciones en busca de opciones de comida debido a la variedad de opciones ofrecidas por nuestra empresa dentro del menú, lo que reduce tiempos muertos y mejora la eficiencia operativa.
3. **Fomentar un ambiente laboral más saludable**, con menús diseñados por especialistas en nutrición, promoviendo hábitos alimenticios equilibrados que impacten positivamente en la energía y el rendimiento del equipo.
4. **Simplificar la gestión del comedor** para la empresa, asumiendo nosotros toda la logística (suministro, preparación, servicio y limpieza) bajo estándares de higiene y calidad certificados.
5. **Contribuir a la retención de talento y a la imagen empleadora**, posicionando a **[Nombre de la Empresa Cliente]** como una organización que valora y cuida a sus empleados mediante beneficios tangibles.

Esta propuesta está diseñada para mostrarle de manera clara los beneficios operativos, nutricionales y económicos que nuestra empresa puede aportar, así como las distintas modalidades de servicio que podemos adaptar a su estructura, turnos y presupuesto.

DIFERENCIAS DENTRO DE NUESTRA EMPRESA

En **Canan Food Industrial Gastronomic Service** entendemos que cada empresa es única, por eso nuestro enfoque esta basado en la **personalización, la variedad en nuestros alimentos** y la **excelencia operativa**. Diseñamos soluciones gastronómicas adaptadas a la cultura con la cual cuente la empresa construyendo un menú específico para dicha cultura, los horarios, el presupuesto y las preferencias nutricionales de cada cliente, adaptándonos así a las necesidades y requerimientos que la empresa solicite.

Contamos como principales diferenciadores los siguientes:

- **Menús planeados y balanceados:** Los menús son diseñados por el chef ejecutivo y nutriólogos de la empresa para cumplir con el requerimiento energético del personal, así mismo, contamos con ciclos semanales o mensuales que evitan la repetición excesiva.
- **Atención cercana y flexible:** Mantenemos una comunicación directa con nuestros clientes, ofreciendo ajustes rápidos y atención personalizada ante cualquier situación. Implementamos encuestas donde cada colaborador puede calificar su platillo. Su satisfacción es nuestra prioridad.
- **Menús con enfoque emocional y cultural:** No solo cocinamos, respetamos las raíces de tus colaboradores y ofrecemos platillos que evocan hogar, tradiciones y sazón regional, creando una conexión emocional con la comida diaria. Adaptamos menús según las costumbres culturales del personal (por ejemplo, alimentos de temporada, recetas típicas por zonas o festividades).
- **Servicio continuo y adaptado al horario laboral:** Manejamos flexibilidad en el horario, adaptándonos a jornadas específicas del cliente, logrando estar disponible para cualquier tipo de turno que maneje.
- **Variedad de platillos:** Somos una empresa dedicada a dar siempre un distintivo dentro de nuestro menú, variando cada alimento, tratando de evitar que sea un menú repetitivo para que el comensal siempre este satisfecho con el.
- **Programa de recompensas internas:** Sistema opcional para que las empresas reconozcan la asistencia y puntualidad de sus empleados con puntos/boletos que se canjean por postres, bebidas especiales o premios pequeños en el comedor. Incentivamos cultura organizacional desde el comedor.

DESCRIPCIÓN DE NUESTRO SERVICIO

En **Canan Food Industrial Gastronomic Service** sabemos que una buena alimentación puede transformar el día de una persona. Por eso, más que ofrecer comida, brindamos bienestar, energía y atención a quienes forman parte de tu empresa.

Nuestro servicio de comedor está pensado para adaptarse a tu operación diaria, pero también a la cultura y al corazón de tu equipo. Preparamos cada platillo con dedicación, cuidando no solo la calidad de los ingredientes, sino también la experiencia que viven los comensales: un momento de pausa, de reconexión y de sabor. Cada menú está diseñado con equilibrio, sabor y variedad, para que tus colaboradores se sientan valorados, cuidados y motivados. Sabemos que cuando las personas comen bien, trabajan mejor, se sienten mejor y dan lo mejor de sí. **Canan Food IGS** no es solo un proveedor, es tu aliado en el bienestar diario de tu equipo.

Dentro del servicio en Canan Food, contamos con las siguientes modalidades según infraestructura disponible:

- **In situ (Dentro de la empresa):** Instalamos y operamos el comedor directamente en tus instalaciones. Si cuenta con espacio para instalar una cocina dentro de la empresa o una área que nos permita instalar el servicio a dar. Nos hacemos cargo del mobiliario, equipamiento, personal operativo y limpieza, ofreciendo un servicio profesional con atención personalizada. Esta modalidad permite a los colaboradores tener acceso inmediato a alimentos calientes, frescos y balanceados sin salir del lugar de trabajo.
- **Catering Externo:** Si tu empresa no cuenta con espacio para un comedor físico, llevamos los alimentos hasta tus instalaciones, ya empacados en porciones individuales o grupales, conservando temperatura y frescura. Utilizamos vehículos adecuados a los protocolos de inocuidad para garantizar calidad en cada entrega. (Este servicio puede variar el costo del platillo).
- **Coffee Breaks y Eventos Corporativos:** Ofrecemos servicios especiales para capacitaciones, juntas, celebraciones o eventos empresariales, con menús variados y personalizables de acuerdo al presupuesto de cada evento. Organizamos servicios para aniversarios de la empresa, cumpleaños colectivos, reconocimientos, lanzamientos internos de producto, visitas de inversionistas o reuniones con clientes clave. Sabemos lo importante que es dejar una buena impresión.

Incluye con cada servicio:

Supervisión diaria del servicio, Cumplimiento estricto de normas de higiene (NOM-251 y protocolos internos). Personal capacitado en cocina, servicio y atención al cliente. Entrega puntual con presentación cuidada. Menús mensuales programados o flexibles. Loza reutilizable o utensilios biodegradables (según lo que requiera el cliente). Comunicación directa con Recursos Humanos o área de compras para reportes, ajustes o coordinación de eventos.

EJEMPLOS DE MENÚ

Dentro de nuestro servicio de comedor industrial todos nuestros menús son planeados por un equipo de chefs y nutriólogo, con base a las necesidades del cliente. Antes de definir un menú, realizamos un análisis del entorno laboral, tipo de jornada, perfil de los colaboradores (oficina, operativos, administrativos o de campo), turnos, cultura alimentaria y preferencias generales. Estos son algunos ejemplos de nuestros menús que ofrecemos tomando en cuenta desayuno, comida y cena. (Cada menú incluye nuestra calidad y variedad antes mencionada) :

- **Menú operativo tradicional:** Ideal para mantener la energía durante la jornada. Guisado, guarnición, tortillas y agua de sabor. Este tipo de menú ofrecemos variedad en el desayuno y dos opciones en la comida, siendo lo mismo para la cena, como sus guarniciones y opción de guarnición en la barra de ensaladas. incluye tortillas y agua del día.

MENÚ DE LA SEMANA		 INDUSTRIAL GASTRONOMIC SERVICE				
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
D E S A Y U N O		- Huevos Rev. en Salsa Ranchera. - Croissant de cochinita. - Discada de Res. - Burritos Varios. - Chilaquiles Verdes.	- Huevos Revueltos con Salchicha. - Hot Cakes integrales con miel de agave. - Tamales Verdes de Pollo. - Burritos Varios. - Chilaquiles Rojos.	- Omelette Relleno de Espinacas con Queso. - Molletes con frijoles refritos, queso y pico de gallo. - Tamales de Res. - Burritos Varios. - Chilaquiles en Crema de Chipotle.	- Huevos en Salsa Verde. - Chicharrón a la Mexicana. - Torta Bachata de Carne de Res. - Burritos Varios. - Chilaquiles con Mole.	- Huevos Rev. con Jamón. - Sándwich de Jamón y queso panela. - Tacos de Carnitas. - Tacos de Pescado. - Burritos Varios.
	C O M I D A	- Pechuga de Pollo Adobada. - Costillas de Cerdo a la BBQ.	- Barbacoa Mixta a la cerveza. - Torta de Carne Asada.	- Chuleta Ahumada en Salsa Verde. - Tocos Dorados.	- Carne de Res en Cubo con Nopales. - Hamburguesas Canan.	- Birria de Res Estilo Sonora. - Ceviche de Pescado.
	B A R R A D E E N S A L A D A S	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.
	G U A R N I C I O N E S	- Frijoles Refritos. - Arroz a la Jardinera.	- Frijoles Refritos. - Arroz a la Mostaza.	- Frijoles Refritos. - Arroz Pilaf con Vegetales.	- Frijoles Refritos. - Arroz a la Mexicana.	- Frijoles Refritos. - Arroz con Vegetales.

- **Menú Empresarial:** El más solicitado por nuestros clientes, este menú ha sido diseñado para satisfacer los gustos y necesidades nutricionales de los comensales, brindando variedad, equilibrio y sabor en cada servicio. Su éxito radica en la combinación de platillos tradicionales y opciones versátiles que se adaptan a diferentes preferencias, garantizando una experiencia gastronómica completa y reconfortante.

MENÚ DE LA SEMANA		Canán Food INDUSTRIAL GASTRONOMIC SERVICE				
D E S A Y U N O C O C M I N D A BARRA DE ENSALADAS GUARNICIONES POSTRES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
	• Huevos Rev. en Salsa Ranchera. • Croissant de cochinita. • Discada de Res. • Burritos Varios. • Chilaquiles Verdes.	• Huevos Revueltos con Salchicha. • Hot Cakes integrales con miel de agave. • Tamales Verdes de Pollo. • Burritos Varios. • Chilaquiles Rojos.	• Omelette Relleno de Espinacas con Queso. • Molletes con frijoles refritos, queso y pico de gallo. • Tamales de Res. • Burritos Varios. • Chilaquiles en Crema de Chipotle.	• Huevos en Salsa Verde. • Chicharrón a la Mexicana. • Torta Bachata de Carne de Res. • Burritos Varios. • Chilaquiles con Mole.	• Huevos Rev. con Jamón. • Sándwich de Jamón y queso panela. • Tacos de Carnitas. • Tacos de Pescado. • Burritos Varios.	
	• Pechuga de Pollo Adobada. • Costillas de Cerdo a la BBQ. • Super Burro de Carnitas.	• Barbacoa Mixta a la cerveza. • Torta de Carne Asada. • Picadillo Sonorense.	• Chuleta Ahumada en Salsa Verde. • Tocos Dorados. • Filete de Pescado a la Veracruzana.	• Carne de Res en Cubo con Nopales. • Hamburguesas Canan. • Pollo en Salsa Verde.	• Birria de Res Estilo Sonora. • Ceviche de Pescado. • Tacos de Marlin.	
	• Ensalada Verde. • Ensalada de Pepino. • Ensalada de Nopal. • Verduras al Vapor.	• Ensalada Verde. • Ensalada de Pepino. • Ensalada de Nopal. • Verduras al Vapor.	• Ensalada Verde. • Ensalada de Pepino. • Ensalada de Nopal. • Verduras al Vapor.	• Ensalada Verde. • Ensalada de Pepino. • Ensalada de Nopal. • Verduras al Vapor.	• Ensalada Verde. • Ensalada de Pepino. • Ensalada de Nopal. • Verduras al Vapor.	
	• Frijoles Refritos. • Arroz a la Jardinera.	• Frijoles Refritos. • Arroz a la Mostaza.	• Frijoles Refritos. • Arroz Pilaf con Vegetales.	• Frijoles Refritos. • Arroz a la Mexicana.	• Frijoles Refritos. • Arroz con Vegetales.	
	• Gelatina.	• Fruta con chile	• Yogurt con granola	• Gelatina	• Fruta	

- **Menú Ejecutivo:** Diseñado especialmente para satisfacer las necesidades de clientes ejecutivos y personal operativo que buscan una experiencia gastronómica más completa y refinada dentro de su jornada laboral, nuestro Menú Ejecutivo eleva el estándar de alimentación empresarial al ofrecer mayor variedad, presentación cuidada y opciones premium que complementan la oferta tradicional. Este servicio está pensado para quienes desean disfrutar de comidas balanceadas, con ingredientes seleccionados y un toque casero, sin salir de su centro de trabajo. Además, brinda la posibilidad de personalizar el menú con platos especiales con costo adicional, ideal para ocasiones donde se busca algo más elaborado o diferente al menú diario.

MENÚ DE LA SEMANA		 INDUSTRIAL GASTRONOMIC SERVICE				
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO		- Huevos Rev. en Salsa Ranchera. - Croissant de cochinita. - Discada de Res. - Burritos Varios. - Chilaquiles Verdes.	- Huevos Revueltos con Salchicha. - Hot Cakes integrales con miel de agave. - Tamales Verdes de Pollo. - Burritos Varios. - Chilaquiles Rojos.	- Omelette Relleno de Espinacas con Queso. - Molletes con frijoles refritos, queso y pico de gallo. - Tamales de Res. - Burritos Varios. - Chilaquiles en Crema de Chipotle.	- Huevos en Salsa Verde. - Chicharrón a la Mexicana. - Torta Bachata de Carne de Res. - Burritos Varios. - Chilaquiles con Mole.	- Huevos Rev. con Jamón. - Sándwich de Jamón y queso panela. - Tacos de Carnitas. - Tacos de Pescado. - Burritos Varios.
		Bebida: Café / Jugo	Bebida: Café / Jugo	Bebida: Chipotle. Bebida: Café / Jugo	Bebida: Café / Jugo	Bebida: Café / Jugo
COMIDA		- Pechuga de Pollo Adobada. - Costillas de Cerdo a la BBQ. - Super Burro de Carnitas.	- Barbacoa Mixta a la cerveza. - Torta de Carne Asada. - Picadillo Sonorense.	- Chuleta Ahumada en Salsa Verde. - Tocos Dorados. - Filete de Pescado a la Veracruzana.	- Carne de Res en Cubo con Nopales. - Hamburguesas Canan. - Pollo en Salsa Verde.	- Birria de Res Estilo Sonora. - Ceviche de Pescado. - Tacos de Marlin.
		Entrada: Sopa/Ensalada	Entrada: Sopa/Ensalada	Entrada: Sopa/Ensalada	Entrada: Sopa/Ensalada	Entrada: Sopa/Ensalada
BARRA DE ENSALADAS		- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.	- Ensalada Verde. - Ensalada de Pepino. - Ensalada de Nopal.
		Salmón en Salsa de Frambuesa con Alcaparras.	Carne Asada de Res Estilo Sonora.	Brochetas de Camarón.	Costillas a la BBQ.	Ceviche mixto de Pescado y Camarón.
GUARNICIONES		- Frijoles Refritos. - Arroz a la Jardinera. - Spaghetti en Salsa Comodoro	- Frijoles Refritos. - Arroz a la Mostaza. - Puré de Papa.	- Frijoles Refritos. - Arroz Pilaf con Vegetales. - Sopa Fria.	- Frijoles Refritos. - Arroz a la Mexicana. - Ensalada Kentucky.	- Frijoles Refritos. - Arroz con Vegetales. - Ensalada Tornillo en Mantequilla.
		Arroz con Leche.	Bombón con Crema.	Yogurt con granola	Budin de Coco.	Fruta con Chile.
POSTRES						

COSTOS Y FORMAS DE PAGO

En **Canan Food Industrial Gastronomic Service**, nos adaptamos a las necesidades operativas y presupuestales de cada empresa. Nuestra política de precios es clara, transparente y competitiva, siempre garantizando calidad, sabor y atención profesional.

Costo por platillo o paquete

El precio base por comida completa (desayuno, comida o cena) es de **\$90.00 MXN** por persona, considerando porciones balanceadas, ingredientes frescos y presentación profesional.

Este costo puede ajustarse dependiendo de:

- El número de servicios contratados por día.
- La modalidad (comedor in situ, catering externo o eventos especiales y Coffee Breaks).
- El tipo de menú requerido (tradicional, saludable, temático, etc.).
- El uso de loza reutilizable o empaques biodegradables.

¿Qué incluye cada servicio?

Cada platillo servido incluye:

- Platillo principal (mas guarnición)
- 1 paquete de tortillas (4 pz)
- Bebida natural del día
- Postre (excepción del menú operativo)
- Utensilios biodegradables o loza (según contrato)
- Servicio de entrega o atención en sitio
- Supervisión de calidad y atención al cliente
- IVA incluido en el precio

Mínimo de personas requerido

Para garantizar un servicio eficiente, rentable y de alta calidad en **Canan Food Industrial Gastronomic Service**, nuestro servicio está diseñado para empresas con un mínimo operativo de **500 personas** por tiempo de comida, ya sea desayuno, comida o cena, lo que nos permite mantener un estándar de calidad y eficiencia operativa.

Este número nos permite:

- Optimizar la logística de preparación, traslado y entrega de alimentos.
- Asegurar la frescura y calidad de cada platillo, evitando desperdicio o sobreproducción.
- Mantener precios competitivos sin sacrificar el nivel del servicio.
- Contar con personal capacitado disponible en sitio, en caso de ser requerido.
- Cumplir con los estándares establecidos de higiene, temperatura y atención.

Si la empresa requiere servicio para menos de 500 personas de forma temporal o continua, nos ajustamos a sus necesidades y presupuestos, ofrecemos:

- Menús compactos o simplificados, con la misma calidad pero menor variedad.
- Agrupación de servicios (por ejemplo, combinar desayuno y comida en un solo servicio continuo).
- Tarifas ajustadas o un esquema de costo fijo mensual para cubrir los costos mínimos operativos.
- Para eventos corporativos, coffee breaks, capacitaciones o celebraciones internas, podemos atender desde 20 personas, con menús diseñados especialmente para este tipo de ocasión, ajustando el formato (box lunch o servicio de estación).

Estamos abiertos a revisar cada caso de forma individual, para ofrecer propuestas viables y flexibles que se ajusten al tamaño, necesidades y proyección de cada empresa. Más que imponer condiciones, **buscamos construir soluciones**.

Métodos y condiciones de pago

En **Canan Food Industrial Gastronomic Service**, valoramos la transparencia financiera y la flexibilidad como parte de una relación comercial sólida y duradera. Por ello, ofrecemos diferentes métodos y condiciones de pago que se ajustan al flujo operativo de cada empresa.

Ofrecemos opciones prácticas y seguras para facilitar el cumplimiento oportuno de los compromisos financieros:

- Transferencia bancaria (SPEI)
- Depósito bancario
- Sistema ERP (pagos automatizados)
- Pago por evento o facturación mensual

Facturación electrónica

- Emitimos facturación electrónica (CFDI) conforme a las disposiciones fiscales vigentes.
- Las facturas se entregan de forma quincenal o mensual, según el esquema acordado.
- Incluyen el desglose completo de los servicios prestados, personas atendidas, menús y montos aplicables con IVA.

Condiciones estándar de pago

Las condiciones financieras están pensadas para ofrecer seguridad a ambas partes y permitir una operación fluida:

- Crédito a 7 o 15 días para clientes con historial positivo y contrato activo, previa validación del área de cuentas por cobrar.
- En caso de eventos especiales o servicios temporales, el pago puede realizarse en una sola exhibición previa a la entrega del servicio.
- Pagos posteriores a la fecha de vencimiento pueden generar recargos por demora del 3% mensual, previa notificación formal.

Canan Food está comprometido con establecer relaciones duraderas y justas. Por ello, cualquier modificación en las condiciones de pago puede ser revisada y ajustada con base en el comportamiento del cliente, tipo de servicio contratado y volumen mensual.

Estamos abiertos a negociar términos flexibles y planes personalizados que se ajusten al flujo operativo y financiero de cada empresa. **Buscamos relaciones duraderas, no solo contratos temporales.**

HIGIENE Y CALIDAD

En nuestra empresa, la higiene y la calidad no son un valor añadido, sino la base de todo nuestro modelo operativo. Sabemos que en la industria alimentaria, cada detalle importa. Por eso, implementamos estrictos protocolos sanitarios, seleccionamos ingredientes frescos de proveedores, y cuidamos cada paso del proceso para garantizar platillos seguros, nutritivos y deliciosos.

Protocolos de higiene y seguridad alimentaria

Aplicamos un sistema de control interno alineado con la **NOM-251-SSA1-2009**, y reforzado con buenas prácticas de manufactura (**BPM**) en cada etapa de servicio:

- Sanitización diaria de áreas de producción, transporte y servicio.
- Personal capacitado en manejo higiénico de alimentos (con constancias vigentes).
- Uso obligatorio de uniforme, cofia, cubrebocas y guantes en zona de cocina.
- Supervisión continua por parte del responsable de calidad e higiene.
- Control de temperatura en alimentos preparados, transporte y almacenamiento.
- Trazabilidad y registros diarios de limpieza, cocción y distribución.

Esto nos permite reducir riesgos y garantizar inocuidad en todo momento.

Certificaciones y estándares

Contamos con procesos alineados a los lineamientos del **Distintivo H**, y estamos en proceso de implementar normativas más avanzadas de control como:

- Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control): para prevenir riesgos físicos, químicos y biológicos.
- Normas ISO 22000 (en implementación interna): gestión de seguridad alimentaria.
- Manuales internos de operación y control documentado de cada etapa del servicio.

Además, realizamos auditorías internas programadas y aleatorias, para verificar que todo el equipo cumpla con los protocolos establecidos.



GOBIERNO DE
MÉXICO | **TURISMO**
SECRETARÍA DE TURISMO



Higiene, Confianza y Seguridad
en el Manejo de los Alimentos

Se otorga la presente

CONSTANCIA

a:

ALEJANDRO GOMEZ POSADA

Por su participación en el curso de 10 horas sobre:
"Manejo Higiénico de los Alimentos"
Impartido en Tijuana, B.C., 1, 8 y 15 marzo del 2025

M.C. Jorge Ricardo Ocampo García
Consultor Certificado del Distintivo H
SECTUR-RCH-275-00



Cursos que adquiere nuestro personal interno.



Certificado de nuestro Chef Ejecutivo.



Certificado de nuestra nutrióloga.

Supervisión y mejora continua

- Contamos con personal especializado en calidad alimentaria y servicio, que supervisa el cumplimiento de normas todos los días.
- Recibimos y analizamos la retroalimentación de los comensales para ajustar tanto los menús como el servicio.
- Estamos abiertos a auditorías del cliente o externas como muestra de nuestra transparencia y compromiso permanente.

LOGISTICA Y OPERACION

En Canan Food Industrial Gastronomic Service, entendemos que la eficiencia en la logística y la operación es tan importante como la calidad del platillo. Por eso, diseñamos una estructura operativa adaptable, puntual y ordenada, que se ajusta a las necesidades específicas de cada cliente.

Forma de entrega o instalación

Nos adaptamos al entorno físico de cada empresa para ofrecer un servicio funcional y cómodo. Por eso, ofrecemos diversas modalidades de entrega e instalación del servicio de comedor, adaptándonos a las condiciones físicas, horarios y necesidades operativas de cada cliente, siempre manteniendo la calidad y la presentación impecable de nuestros alimentos:

- **Comedor in situ (instalación interna)**

Contar con un comedor dentro de las instalaciones de la empresa permite ofrecer un servicio más integral, personalizado y eficiente. A continuación, te presentamos cómo operamos bajo este modelo:

1. Planeación y diagnóstico inicial

- Visita técnica al espacio físico disponible.
- Levantamiento de necesidades: número de colaboradores por turno, horarios de servicio, tipo de menú, infraestructura existente.
- Recomendación de equipamiento y distribución de área de comedor.
- Firma de contrato y calendarización de inicio de operaciones.

2. Instalación y montaje

- Entrega e instalación de mobiliario: mesas, estaciones de servicio, termos de calor, vitrinas, utensilios institucionales o biodegradables.
- Colocación de señalética de seguridad, higiene y uso del comedor.
- Instalación de línea de servicio dependiendo del modelo acordado.
- Revisión de instalaciones eléctricas, ventilación y acceso a agua si aplica.

3. Logística diaria del servicio

- *Preparación en cocina central*
 - Menú del día preparado desde la cocina matriz, bajo controles de calidad e higiene.
 - Alimentos conservados en condiciones óptimas.
- *Transporte al comedor*
 - Vehículo asignado realiza entrega en horarios preestablecidos.
 - Supervisión de llegada por parte del encargado en sitio.

- *Montaje*

- El personal Canan Food acomoda la línea de servicio.
- Se verifica temperatura de alimentos, presentación y porciones.
- Todo listo mínimo 20 minutos antes del inicio del servicio.

- *Servicio al comensal*

- Atención directa por personal uniformado y capacitado.
- Flujo ordenado: entrada, servicio, consumo, recolección.
- Reposición de charolas o bebidas conforme se consumen.

- *Cierre de turno*

- Limpieza de área de servicio y mesas.
- Recolección de utensilios o residuos (loza o desechables).
- Registro de incidencias, consumo, devoluciones o comentarios.
- Reporte operativo enviado al cliente si se requiere.

4. Personal asignado

- Chef, cocinero, ayudante de cocina
- Encargado de comedor (líder de servicio en sitio)
- Personal de apoyo o limpieza (según volumen de comensales)
- Otro personal de acuerdo a las necesidades de la empresa cliente.

Todos capacitados en:

- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Higiene personal y del entorno
- Trato amable y profesional con los usuarios
- Capacitaciones internas de mejora continua.

5. Control y supervisión

- Bitácora diaria con control de entregas, temperaturas y devoluciones.
- Supervisiones programadas semanales por parte del jefe operativo Canan Food.
- Encuestas de satisfacción opcionales para mejorar el servicio.
- Atención a retroalimentación en máximo 24 horas.

- **Catering Externo (Entrega de alimentos empacados)**

Esta modalidad está diseñada para ser rápida, higiénica y eficiente, sin necesidad de instalaciones internas. El servicio incluye la preparación, empaque, transporte y entrega de alimentos por porciones individuales, listas para consumirse donde el colaborador se encuentre.

1. Planeación y levantamiento de información

- Se identifican las zonas de entrega.
- Se define la cantidad exacta de personas por turno y por área.
- Se coordinan horarios específicos por grupo para evitar aglomeraciones o interrupción del trabajo.

2. Preparación y empaque en cocina central

- Los alimentos se cocinan en nuestra cocina matriz con protocolos de higiene y temperatura certificados.
- Cada porción se empaca individualmente en contenedores biodegradables
- El kit incluye:
 - Platillo principal
 - Guarnición
 - Tortillas
 - Bebida (embotellada o envasada)
 - Postre
 - Servilleta, cubiertos y complementos.

3. Transporte y entrega en sitio

- Los alimentos se transportan en vehículos adecuados en transporte de alimentos.
- Llegan al sitio mínimo 15-20 minutos antes del horario establecido para asegurar distribución sin demoras.
- Se realiza la entrega directa en:
 - Mesas de distribución por área
 - Estaciones móviles en pasillos o patios
 - Por charolas ordenadas y rotuladas, si la entrega es grupal

4. Personal involucrado

- Repartidor/a Canan Food: entrega, acomoda y firma de conformidad por parte del encargado del área.
- Encargado de control en empresa (cliente): recibe y distribuye si es interno o en zonas restringidas.
- Supervisor operativo remoto: da seguimiento a tiempo real, vía teléfono o WhatsApp en caso de ajustes urgentes.

5. Seguimiento

- Se recoge feedback semanal del personal (sabor, porciones, presentación).
- El cliente puede reportar cualquier incidencia y se da solución en menos de 24 horas.
- Se entrega resumen mensual de entregas, porciones, retroalimentación y ajustes solicitados.

• **Servicio para Eventos y Coffee Breaks**

En Canan Food Industrial Gastronomic Service, el servicio para eventos y coffee breaks está diseñado para ofrecer una experiencia puntual, elegante y funcional, cuidando cada detalle de logística, presentación y atención. Sabemos que estos espacios son clave para la imagen de tu empresa, por eso operamos con precisión y alto estándar.

1. Planeación previa

- Reunión con el cliente para conocer el tipo de evento: reunión ejecutiva, capacitación, conferencia, celebración, visita corporativa, etc.
- Levantamiento de:
 - Número exacto de asistentes.
 - Duración del evento.
 - Formato deseado (coffee break ligero, desayuno formal, lunch empresarial, estación de bocadillos, etc.).
 - Lugar físico del montaje (sala de juntas, patio, salón, recepción, etc.).
 - Tipo de montaje (bandejas individuales, mesas decoradas, etc.).
- Menú personalizado según el perfil del evento:
 - Dulce, salado o mixto.
 - Con o sin servicio en sitio.
 - Consideraciones especiales.

2. Preparación y montaje

- Los alimentos se preparan el mismo día en nuestra cocina matriz, bajo control de higiene y presentación.
- Se transportan en contenedores térmicos o refrigerados, según lo que se haya elegido.
- Llegamos al lugar entre 60 y 90 minutos antes del evento para:
 - Montar mesas de servicio con mantelería, bases, bandejas y utensilios.
 - Montaje de mobiliario para los eventos masivos.
 - Decorar con elementos neutros o corporativos si el cliente lo solicita.
 - Colocar señalización de menú si se requiere.
 - Verificar temperatura, frescura y acomodo visual.

3. Personal asignado

- Auxiliares de montaje: montan, sirven y desmontan discretamente, sin interferir con el evento.
- Meseros (opcional): para servicio continuo durante reuniones más formales.
- Encargado del evento: contacto directo con el cliente, pendiente de cualquier ajuste durante la actividad.

4. Durante el evento

- Se mantiene supervisión del estado del café, jugos, alimentos y limpieza de la mesa.
- Se reponen insumos si es necesario (café caliente, panecillos, servilletas).
- El personal se mantiene atento pero discreto, cuidando que la experiencia sea fluida y sin interrupciones.
- Si se ofrece servicio por tiempos (desayuno + coffee break, o break AM y PM), se retira y vuelve a montar con nuevos alimentos según el programa.

BENEFICIOS PARA TU EMPRESA

Contratar un servicio de comedor empresarial no solo significa alimentar al personal. En **Canan Food Industrial Gastronomic Service**, sabemos que un comedor bien gestionado transforma la operación, mejora el ambiente laboral y eleva el rendimiento general. Nuestra propuesta va mucho más allá de ofrecer alimentos: entregamos valor, compromiso y bienestar en cada plato.

1. Impulsa el bienestar integral de tus colaboradores

Una alimentación balanceada no solo nutre el cuerpo, también fortalece la mente. Nuestro menú está diseñado para que el personal:

- Se mantenga enfocado, con niveles estables de energía durante toda su jornada.
- Reduzca el cansancio, irritabilidad o somnolencia postcomida.
- Se sienta valorado por la empresa, al recibir alimentos frescos, higiénicos y bien presentados todos los días.

2. Elevamos la productividad de tu equipo

Una persona bien alimentada, en un espacio digno y sin preocuparse por qué comer, rinde más, se concentra mejor y comete menos errores.

- Disminuyen los tiempos muertos por salidas innecesarias o comida externa.
- Aumenta la energía y el enfoque durante los turnos críticos.
- Mejora el estado de ánimo general, lo que se traduce en más colaboración y menos conflictos.

Un colaborador bien nutrido, es un colaborador que da más.

3. Refuerzas el sentido de pertenencia y la retención del talento

Dar comida no es un beneficio: es una declaración. Les estás diciendo a tus empleados:

“Me importas. Quiero que estés bien. Este lugar también es tu casa.”

Eso aumenta la lealtad, reduce la rotación y fortalece la cultura interna. Empresas que cuidan a su gente, tienen gente que cuida a su empresa. En Canan Food hacemos que esto sea posible.

4. Nos adaptamos a ti, no al revés

Desde empresas pequeñas con 100 empleados hasta plantas con producción 24/7, nos adaptamos completamente a tu realidad. Tú decides cómo funciona tu comedor, nosotros lo hacemos posible.

5. Confianza, transparencia y respaldo

Desde el primer día, tendrás:

- Un ejecutivo asignado para atenderte directamente.
- Reportes de servicio, bitácoras de entrega y control de porciones.
- Atención a retroalimentación en menos de 24 horas.
- Supervisión continua, higiene garantizada y personal capacitado.

Cuentas con un proveedor confiable, serio y comprometido, que responde.

EMPRESAS A LAS QUE HEMOS SERVIDO



Empresa dedicada a la fabricación de Equipos para cirugía, marcapasos, bombas de insulina, dispositivos para neurocirugía, entre otros. Servimos alimentos para 4,000 comensales durante 8 años.



Empresa dedicada a la fabricación de Bombas de agua, controles electrónicos, calentadores, y componentes de hidromasaje. Servimos alimentos para 400 comensales durante 5 años.



Empresa dedicada a la fabricación de empaques de cartón corrugado y productos derivados del papel. Servimos alimentos para 400 comensales durante 5 años.



Empresa dedicada a la fabricación de Conectores eléctricos y de fibra óptica para ambientes extremos (marinos, militares, aeroespaciales). Servimos alimentos para 200 comensales durante 4 años.



Empresa dedicada a la fabricación de componentes eléctricos y electrónicos de alta confiabilidad, principalmente para Aeroespacial, defensa y transporte. Servimos alimentos para 500 comensales durante 6 años.



Empresa dedicada a la fabricación de componentes de aluminio para la industria automotriz, eléctrica y electrónica. Servimos alimentos para 150 comensales durante 3 años.

Entre otras empresas, en las cuales hemos servido fielmente con calidad y compromiso, siendo socios estratégicos para nuestros clientes.

