

IKEA APUESTA POR UNA ALIMENTACIÓN SANA



En la actualidad vivimos en una sociedad que avanza a un ritmo vertiginoso en la que las prisas hacen que no se



dedique mucho tiempo a una correcta alimentación y al mismo tiempo se está cada vez más preocupado por llevar una alimentación sana y equilibrada. En este sentido son cada vez más los restaurantes que ofrecen menús equilibrados, más sanos y que cuidan al máximo todo el proceso de Seguridad Alimentaria y tienen implantado un sistema



de APPCC. Así, los Restaurantes de IKEA se suman a este proceso de Calidad y Seguridad en la Alimentación.

Para dar a conocer el compromiso que IKEA tiene con sus clientes, ofreciéndoles alimentos que cumplen con las Normas de Seguridad Alimentaria el pasado 16 de Enero se dio una charla a las alumnas de Dietética, del centro Educativo Arangoya de Bilbao. Alumnas y profesoras fueron recibidas por Belén Frau, directora de IKEA Barakaldo quien les explicó cómo nació IKEA y cómo funciona. A continuación, fue Oscar Gandarillas, Jefe de Cocina quién les impartió toda la charla sobre el Sistema de Seguridad Alimentaria y APPCC implantados en IKEA.



Fue una grata sorpresa para las asistentes constatar cómo todos los menús que IKEA ofrece a sus clientes están valorados nutricionalmente y como pasan controles exhaustivos. Además conocieron por qué son tan económicos, pero que no por ello su calidad se ve mermada.



DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

VII JORNADA

Sus reducidos precios se deben a que IKEA compra a nivel nacional e internacional, en grandes cantidades y esto permite llegar a acuerdos con los proveedores que repercuten en el precio final a favor del cliente.



Tras la sesión informativa, se les invitó a un completísimo desayuno Mediterráneo, sano y equilibrado. Posteriormente, se realizó una visita guiada por Oscar, Jefe de Cocina, en el que les mostró las instalaciones destinadas a la recepción, almacenaje y preparación de los menús.



Esta es la 1ª Sesión Informativa que realiza IKEA Barakaldo y que queda enmarcada en la VII Jornada de Dietética y Nutrición Humana que viene realizando desde hace años el Centro Educativo Arangoya. La experiencia fue realmente positiva tanto para los ponentes como para las invitadas. Y confiamos en repetir.



Desde estas líneas quiero agradecer públicamente el cariño y la profesionalidad con la que todas las personas del Restaurante recibieron y atendieron tanto a las profesoras como a las alumnas, muy especialmente a Oscar Gandarillas (Jefe de Cocina) porque a pesar de tener mucho trabajo supo transmitir perfectamente todos los procesos de Seguridad Alimentaria y APPCC implantados en los Restaurante de IKEA, a Arantza López (Jefa de Restaurante) que planificó y supervisó toda la visita al detalle, y por supuesto mi más sincero agradecimiento a Belén Frau (Directora de IKEA Barakaldo) por hacer un hueco en su agenda para transmitir los verdaderos valores de IKEA. A todos ellos ¡Muchas gracias!

Nilda de Bizcarra

Administrativa de Restaurante – IKEA Barakaldo y
Profesora de Dietética en el Centro Educativo Arangoya



IKEA POR UNA ALIMENTACIÓN SANA