

# frescoop sccl

## la cooperativa del “fresc”

### PRESENTACIÓ

Cooperativa mixta de treball i consum dedicada a la compra, producció i distribució de productes frescos al detall i per encàrrec que distribueix a les cuines i serveis propis dels nodes de la Xarxa Gedi i a particulars associats en centres de treball. Neix l'any 2007 i està formada per 30 socis i treballadors.

### ESPECIALISTES EN ALIMENTACIÓ

#### EL PRODUCTE

Saborós, saludable i de la terra, garantint la proximitat entre el productor i el consumidor així com el control de tot el procés.

#### OFERIM

- Provisió d'aliments frescos per a col·lectivitats.
- Provisió d'aliments frescos per a les famílies sòcies.  
*[www.xarxagedi.coop](http://www.xarxagedi.coop) (blog frescoop)*
- Gestió de cuines de proximitat.
- Servei de cuina in situ en esdeveniments i menjars populars.

### CLIENTS I COL·LABORADORS

- Consell comarcal del Bages
- IES d'Auro, Escola la Serreta, Escola l'Olivar, Escola Doctor Ferrer, Escola Barnola i Escola els Roures (Santpedor).
- IES Castellet, Escola Sant Vicenç de Castellet, Escola Cal Soler, IES Bages Sud, Escola Pompeu Fabra i Escola Mura (Sant Vicenç de Castellet).
- CEIP Sant Pere (Monistrol de Montserrat).
- Escola Jaume Balmes (Castellbell i el Vilar).
- IES Miquel Bosch (Artés).
- Escola Joventut, Escola Francesc Macià, IES Mig-Món, Escola Sant Esteve, Escola Patrocini, Escola Sant Ramon i Escola Joan de Palà (Callús).
- CEIF Arraona, CEIF Can Puiggener i CEIF Andreu Castells (Sabadell).
- Nodes de la Xarxa Gedi
- Clients particulars

# frescoop sccl

## la cooperativa del "fresc"

### ESPECIALITATS

#### GESTIÓ DE CUINES I ESTABLIMENTS

Frescoop gestiona diferents cuines i establiments de la restauració, ubicats en equipaments socials, educatius i residencials. Tenim així gran solvència tècnica en l'elaboració i producció de tot tipus de productes alimentaris.

- Restaurant Escola La Plaça, Barcelona (barri de Poble Nou)
- Cuina CA El Castell, Santa Perpètua de la Mogoda
- Cuina CRAE Campsentelles, Sant Fost de Campsentelles
- Cuina CEIF Arraona, Sabadell
- Bages Sud, Sant Vicenç de Castellet, Monistrol de Montserrat i Castellbell i el Vilar
- Bages Oest, Callús
- Bages Est, Artés
- Cuina IES d'Auro, Santpedor

#### FORMACIÓ EN HOSTALERIA

Frescoop té l'experiència i la solvència tècnica suficient per impartir cursos de formació en diferents especialitat relacionades amb la seva activitat. Conjuntament amb Gd'Ai, sccl Empresa d'inserció, es realitzen accions formatives:

- Manipulació d'aliments
- APPCC; higiene alimentària
- Cuina, sala i barra

#### CENTRAL DE COMPRES

La central de compres és l'equipament des d'on es compra, manipula i distribueix tot tipus de productes frescos. De clients de la Central de Compres, n'hi ha bàsicament de dos tipus:

- a) persones particulars associades al voltant d'una càmera refrigeradora
- b) cuines i establiments de la restauració.

- Central de Compres a Sant Cosme, el Prat de Llobregat

**Total treballadors/es: 30 persones**  
**Total pressupost 2010: 702.383,64 €**