

60 años Fundación JuanXXIII

Propuesta Córners

Calidad, profesionalidad y sostenibilidad con gran valor social

Índice

1. Córner Social, Sostenible e Inclusivo — pág. 03
2. Capacidades Técnicas — pág. 04
3. Nuestros 5 modelos de Córners — pág. 05
4. Propuesta Gastronómica — pág. 08
5. Impacto Social y Sostenibilidad — pág. 11
6. Certificaciones y Garantías — pág. 13
7. Clientes y Casos de Éxito — pág. 14



1. | Córner Social, Sostenible e Inclusivo

Tu espacio de restauración
sin salir de la oficina

Fundación Juan XXIII te ofrece una solución innovadora y flexible para incorporar un punto de restauración dentro de tu empresa, sin necesidad de instalación de cocina.

Una propuesta pensada para que tus empleados puedan disfrutar de comida casera, saludable y variada, sin salir del entorno laboral. Todo ello de forma rápida, sencilla y sostenible, con atención personalizada, productos de calidad y un gran impacto social gracias a la inclusión laboral de personas con discapacidad.

¿Qué ofrecemos?

Un punto de venta exclusivo dentro del centro de trabajo, con **5 modelos diferentes adaptables a cada espacio.** Desde Córners compactos hasta espacios de restauración completos, diseñamos la solución que mejor se integra en tu entorno laboral.

- **Cocina casera** elaborada con mimo y productos de calidad.
- **Café profesional** con sabor auténtico.
- **Sostenibilidad.** Nuestro café tiene la certificación Rainforest y nuestro packaging es **100% ecológico** sostenible.
- **Atención personalizada** por nuestro personal.
- **Inclusión social** y, además gracias a esta solución para tu empresa, generarás empleo para personas en situación de vulnerabilidad psicosocial.

Una solución **integral, flexible y con impacto social,** ideal para empresas que quieren cuidar a su equipo y marcar la diferencia.



2. | Capacidades Técnicas

1.400 m²
Instalaciones con cocinas industriales con equipamiento de última generación

+ 50%
Servicio logístico propio con vehículos isotermos, asegurando la conservación óptima de los alimentos

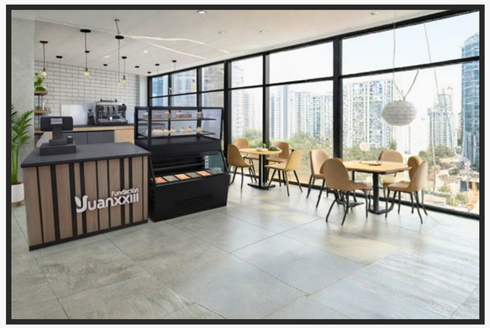
+ 140.000
Comidas al año elaboradas desde nuestro obrador central

+ 80
Trabajadores cualificados

72%
Ratio de discapacidad

3. | Nuestros 5 modelos de Córners

Elige el que mejor se adapte a *tus oficinas*



01. Coffee Córner

El modelo más compacto: práctico y sin necesidad de instalación. Ofrece una selección de platos de cocina casera, sándwiches, pulguitas y desayunos con café con sello B Corp y certificado Rainforest Alliance, con sabor intenso y compromiso sostenible. Todo el servicio es gestionado y atendido por miembros de nuestro equipo, garantizando calidad, cercanía y atención personalizada.

Tu Córner sin necesidad de instalación



02. Córner Básico

La solución más compacta y sencilla de instalar. Diseñada especialmente para empresas con un número reducido de empleados y espacio limitado.
Esta opción ofrece un servicio ágil de cafetería con una cuidada selección de platos caseros elaborados en nuestras cocinas centrales. Todo atendido por nuestro equipo, garantizando un servicio de calidad.

Aprovechando el mínimo espacio de tu oficina



03. Fresh & Salads

Pensado para empresas que desean promover una alimentación saludable entre sus empleados. Este modelo incorpora ensaladas y poke bowls preparados al momento, complementados con una oferta de platos caseros elaborados en nuestras cocinas centrales y un servicio completo de cafetería. Todo ello, con la atención cercana y profesional de nuestro equipo.

Tu Córner más fresco y saludable

3. | Nuestros 5 modelos de Córners

Elige el que mejor se adapte a
tus oficinas



04. Córner Gastro

Este modelo de Córner está diseñado para servir platos de **cocina casera presentadas en formato multiporción** sin necesidad de instalación de cocina y recién terminadas en las instalaciones del cliente.
Además de contar con servicio cafetería durante la jornada laboral. Siempre atendido por nuestro equipo.

Cocina casera sin necesidad de instalación de cocina



05. Córner Integral

Nuestra instalación más completa, pensada para empresas con gran volumen de empleados, **ofrece una amplia oferta gastronómica.** Esta opción ofrece desde un servicio de cafetería, buffet de ensaladas y una zona de take away con platos fríos y calientes caseros elaborados en nuestras cocinas centrales. Siempre atendido por nuestro equipo.

La solución perfecta para un servicio completo sin instalación de cocina

Tan solo necesitamos un espacio adecuado y lo personalizamos a tu oficina





Ningún modelo necesita
instalación de cocina

Comparación de modelos de Córners

	ESPACIO MÍNIMO	Nº EMPLEADOS RECOMENDADOS	NECESIDAD DE INSTALACIÓN	PERSONAL MÍNIMO	SERVICIOS
Coffee Córner	7 m²	150-200	⊗	1 Persona Media jornada	Café, platos únicos y oferta cafetería reducida
Córner Básico	20,60 m²	+ 200	✓	1 Persona	Café, platos únicos y oferta cafetería
Fresh & Salads	26,11 m²	+ 250	✓	2 Personas	Café, buffet de ensaladas, platos únicos y oferta de cafetería
Córner Gastro	71,50 m²	+ 300	✓	3 Personas	Café, buffet de platos fríos y calientes y oferta de cafetería
Córner Integral	86 m²	+ 400	✓	4 Personas	Café, buffet de ensaladas, platos fríos y calientes, oferta de cafetería y zona de take away

4. | Propuesta Gastronómica

Comer día a día en la oficina es todo un reto. Falta de tiempo, ausencia de opciones de cocina casera y saludable de calidad. A través de cualquiera de nuestros modelos de Córner podrás hacerlo sin complicaciones.

¿Qué te ofrecemos?

Comida casera, variada y lista para disfrutar

- 10 platos diferentes cada semana, elaborados en nuestras cocinas con **ingredientes frescos y de temporada.**
- Entrega directa en el Córner de tu oficina, sin colas, sin esperas y sin desplazamientos.
- Platos pensados para comer **rápido, rico y saludable,** sin complicaciones.
- Sin conservantes ni colorantes **100% naturales** y elaborados con mucho cariño.
- Opciones para todos los gustos: tradicionales, saludables, vegetarianos, sin gluten, sin lactosa, etc.
- Café B Corp (Debuencafé®): poder disfrutar del **primer café en España con certificación B Corp,** con impacto positivo en las personas y en el planeta. Y además lo podrás acompañar de leche y bebidas vegetales.
- Desayuna en tu oficina, ahorrando tiempo, **aumentando la energía y productividad en los equipos** desde primera hora de la mañana.

Ahorro de tiempo y mejora del bienestar de los equipos

- Sin necesidad de planificar los menús de toda la semana, sin cocinar ni fregar y todo ello **sin salir de la oficina.**
- Comida lista para calentar y disfrutar en minutos.
- Mejora la experiencia del empleado y **fomenta hábitos saludables** en el entorno laboral.

Y además... con valores que marcan la diferencia

- Sostenible: **envases 100% ecológicos** fabricados con 100% de fibras de celulosa, con más del 92% de celulosa virgen.
- **Inclusivo y con gran impacto social:** cada café y cada plato genera empleo para personas en situación de vulnerabilidad psicosocial.



El mejor momento del día
sin salir de la oficina

Nuestros desayunos y medias mañanas

Desayunos que apetecen

- **Café con sello B Corp** y certificado Rainforest Alliance, con sabor intenso y compromiso sostenible.
- **Bollería variada,** con opciones dulces y saladas para todos los gustos.
- **Tostadas calientes** que puedes personalizar, incluyendo la opción de añadir jamón ibérico para un desayuno más completo y sabroso.

Media mañana con sabor

- **Sándwiches, bocadillos y pulguitas,** fríos o calientes, elaborados con ingredientes frescos.
- **Selección de bebidas** añadiendo opciones que no encontrarás en tu máquina de vending: como smoothies hechos con frutas y verduras ecológicas 100% naturales sin conservantes ni colorantes.



Nuestros platos únicos

Todos nuestros platos incorporan recetas tradicionales (guisos de toda la vida y platos horneados que mantienen al máximo su sabor), platos saludables clasificados por nuestro **Departamento de Nutrición**, y nuevos platos que integran las tendencias gastronómicas dando respuesta a todos los paladares.

Presentados directamente para el consumo en envases ecológicos, reciclables, sostenibles y cumpliendo los máximos estándares de seguridad alimentaria.

Come rico,
come sano,
come variado.



5. | Impacto Social y Sostenibilidad

La solución *más sostenible* y con mayor *impacto social*

Impacto Social

- Con este Córner generarás **impacto social real y medible.**
- **Inclusión social:** más del 70% del personal que participa en la elaboración, distribución y atención en los córners tiene algún tipo de discapacidad.
- Cada servicio contratado contribuye directamente a la creación de empleo protegido, formación profesional y mejora de la calidad de vida de personas en **situación de vulnerabilidad psicosocial.**
- Cumples con la **Ley General de Discapacidad** mediante medidas alternativas, sin complicaciones administrativas.

Sostenibilidad

- **Reducción de residuos:** nuestros envases están fabricados con fibras naturales como caña de azúcar o palma y certificados.
- **Producción responsable:** utilizamos ingredientes de temporada, locales y sostenibles, reduciendo la huella ecológica de cada plato.
- Este Córner te ayudará a generar una **economía circular inclusiva.**

Generamos valor social

ORGANIZACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO
A LA VANGUARDIA DE LA INNOVACIÓN SOCIAL EN FAVOR DE LA INCLUSIÓN DE TODAS LAS PERSONAS

FUNDACIÓN JUAN XXIII es una **entidad sin ánimo de lucro con 55 años** trabajando para la **inclusión social y laboral de las personas en situación de vulnerabilidad psicosocial,** especialmente por su discapacidad intelectual. Todos los beneficios obtenidos mediante sus servicios revierten de forma directa en la misión de la organización: potenciar la calidad de vida de estas personas, su autonomía personal y el desarrollo profesional a través de la atención directa, la formación y el empleo de calidad.



Comprometidos con la calidad

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

AENOR INFORMATION SECURITY ISO/IEC 27001

AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

AENOR GESTIÓN DE COMPLIANCE UNE-ISO 37301

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

REDUZCO CALCULO 2024 COMPENSO 2

MADRID excelente EMPRESA CERTIFICADA

Compromiso de calidad y seguridad alimentaria

Estamos certificados por AENOR en la ISO 9001 y ISO 14001 contamos con nuestro propio departamento de Gestión de Calidad supervisando aspectos como:

- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, APPCC especifico de las instalaciones.
- Auditorías internas realizadas por un organismo independiente.
- Analíticas de comprobación de alimentos terminados, superficies, manipuladores, etc.
- Controles de calidad en materia de etiquetado y determinación de alérgenos.
- Gestión de residuos.
- Eliminación de plásticos de un solo uso en todo nuestro packing utilizando sostenibles derivados del PLA.

Nuestros clientes
nuestra mejor carta de presentación

+ 15 años
Experiencia atendiendo a nuestros clientes

43%
Crecimiento en la instalación de Córners en importantes compañías

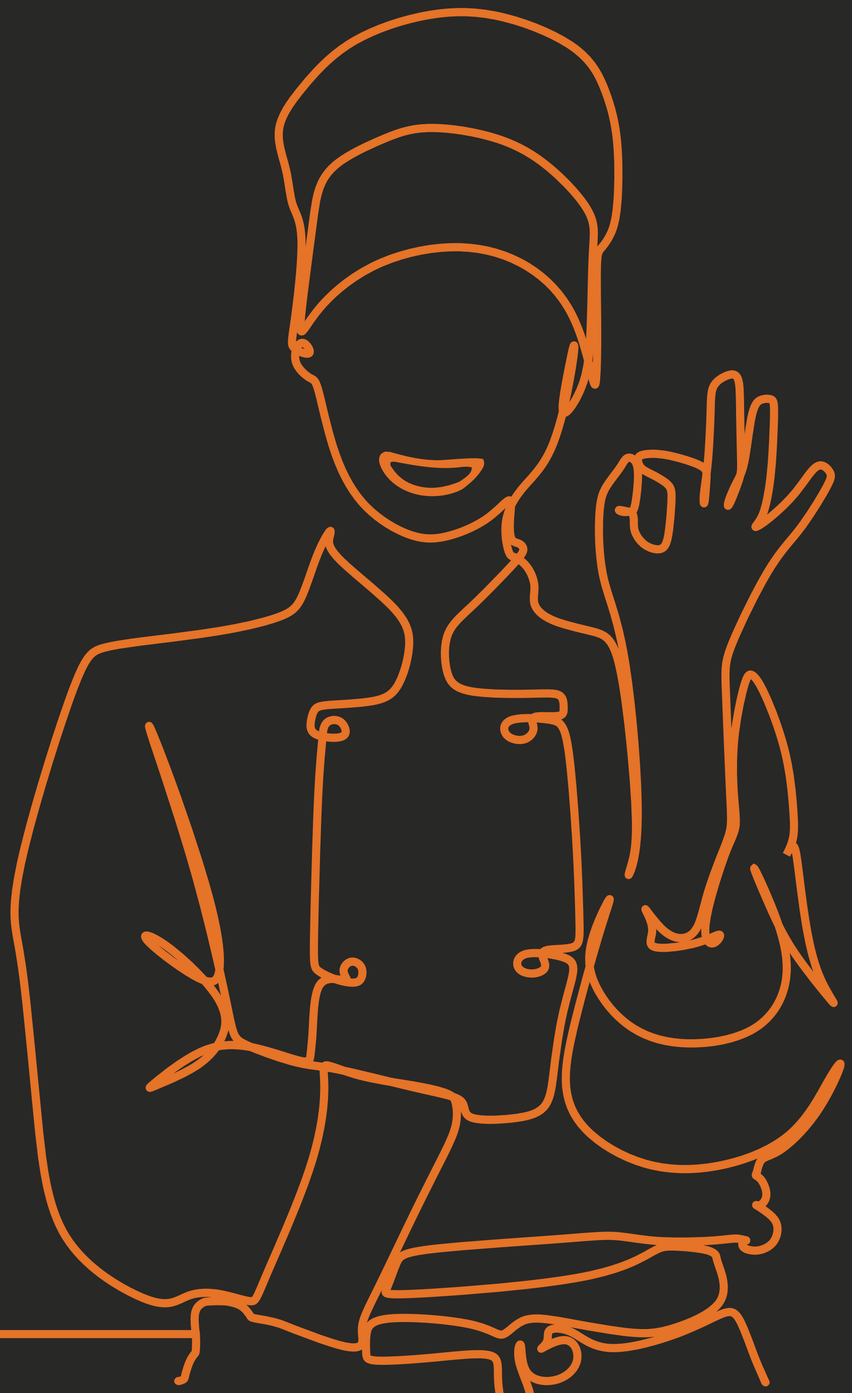
+ 500 empresas
Confían en nosotros para los servicios de restauración

amazon · BBVA · ERICSSON · ferrovial · McCANN · moeve · red eléctrica · Schindler

¡GRACIAS!

La cocina de Juan

Cocinamos *sonrisas*,
servimos *inclusion*.



60 años Fundación JuanXXIII

919 22 76 46
catering@fundacionjuan23.org
www.fundacionjuanxxiii.org/catering-comida-preparada