

Des de fa més de 20 anys, oferim serveis integrals de gestió d'equipaments i programes d'acció social i cultural, d'educació, d'animació sociocultural i dinamització comunitària, així com assessoria i acompanyament en el disseny i planificació d'iniciatives en aquests àmbits d'actuació, en totes les etapes de la vida, des de la infantesa fins la vellesa.

Des dels valors del cooperativisme, amb un estil personalitzat, professional i proper, cooperem amb els nostres clients i vetllem per l'acompliment dels objectius que ens encomanen, amb criteris d'eficàcia i eficiència.

Amb qui treballem

AJUNTAMENTS

ESCOLES

INSTITUCIONS I ORGANITZACIONS

EMPRENEDORIA SOCIAL



Escoles Bressol

A través de Doble Via oferim solucions a mida per a escoles i famílies que donin resposta decidida a les necessitats d'alimentació saludable dels infants en el temps de lleure del migdia de la vostra escola.



Gestió d'eco-menjadors escolars

Un model d'alimentació sana i equilibrada adaptada a les característiques i necessitats dels infants i fonamentada en els principis de la Guia d'Alimentació Saludable dels Departaments d'Educació i Salut de la Generalitat de Catalunya, a través d'una acurada selecció de proveïdors locals i de proximitat, i amb l'ús de matèria prima ecològica.

La nostra oferta de servei compleix amb els requisits de qualitat, seguretat alimentària, recollida selectiva i control del malbaratament que estableix la normativa vigent.



Elaboració de menús saludables per als més petits

L'elaboració és al dia i artesana, i es treballa tot el procés dels plats en el propi centre escolar, sense repetir cap plat en un mateix mes.

- ▶ Cuina casolana i tradicional catalana.
- ▶ Verdures i hortalisses 100% de temporada de proximitat i ecològiques, segons el calendari agrícola.
- ▶ Fruita de temporada i de proximitat. El pollastre, la pasta i els llegums són ecològics i el peix és fresc. L'oli que fem servir és d'oliva ecològic.
- ▶ Menús per a infants amb al·lèrgies i intoleràncies, i adaptacions per motius religiosos, vegans i vegetarians.
- ▶ Tècniques culinàries poc agressives i evitant l'excés de greixos afegits.
- ▶ Disposem dels mecanismes de control i seguretat alimentària APPCC segons la normativa vigent.



La qualitat alimentària, especialment clau en les etapes de creixement

- ▶ Disseny dels menús per l'expert dietista de la Cooperativa, garantint menús saludables i nutritius tenint en compte la temporalitat dels productes.
- ▶ Gestió i producció de cuines sota la direcció d'un tècnic especialista encarregat de la supervisió i funcionament de la cuina i de la formació contínua del seu personal, per adequar-ho a les característiques i criteris de producció de Doble Via - Escoles.
- ▶ Adaptació dels menús en quant a gramatges segons les diferents edats i segons les recomanacions dietètiques de la Generalitat de Catalunya.
- ▶ S'evita l'ús d'aliments processats, additius i conservants para afavorir el treball a la cuina, haver de fer menys dietes especials i evitar riscos de contaminació para als infants amb al·lèrgies.
- ▶ A l'hora de dissenyar els menús es tenen en compte tant els aspectes nutricionals (selecció de proveïdors, qualitat del productes, equilibri en la programació i freqüència d'utilització dels diferents aliments, etc.) com sensorials (textures, temperatures, sabors...) i educatius, proposant la utilització de tècniques culinàries ben variades i apropiades a l'edat i característiques dels comensals. La rotació de menús s'adapta a les diferents estacions de l'any.
- ▶ Addicionalment, es posa a disposició de les famílies un document de recomanacions per als esmorzars, berenars i sopars a casa, en concordança amb els criteris dels nostres experts dietistes.

Un equip de persones expertes



Jordi Segarra

jordis@doblevia.coop

Director de la Unitat AFA's i Escoles

Director de la Unitat de Negoci de Serveis a Escoles i Promoció del cooperativisme at Doble Via Cooperativa. Llicenciat en pedagogia i amb una experiència de més de 20 anys en el món de l'Educació en el Lleure i la Pedagogia Social.



Beatriz Comella

beatrizc@doblevia.coop

Responsable de Facturació i Clients

Cap del departament de Facturació de Clients. Formada en l'àmbit de la gestió Administrativa i l'atenció al client amb més de 25 anys d'experiència en el sector. Dona suport a l'àmbit d'escoles portant la coordinació de l'equip d'administració.



Montse Costa

doblevia.escoles@doblevia.coop

Atenció al Client – Escoles Facturació

Professional amb més de 25 d'anys d'experiència forma part de l'equip d'administració d'escoles assumint l'Atenció personal a les famílies i la facturació de quotes d'escoles.



Eduard Masip

edu.masip@doblevia.coop

Atenció al client – Escoles / Comunicació

Professional amb més de 15 anys d'experiència forma part de l'equip d'administració d'escoles assumint l'Atenció personal a les famílies, la comunicació i les xarxes socials.



Gabor Smit

gabor.smit@doblevia.coop

Dietista

Dietista i ideòleg del projecte d'alimentació saludable de Doble Via-escoles. També participa en la cerca i elecció de productors i proveïdors afins a la filosofia del projecte. Amb més de 13 anys d'experiència al món dels Menjadors Escolars Ecològics.



David Martínez

david.martinez@doblevia.coop

Coordinador de Cuines

Cuiner i dietista integratiu compromès amb el projecte Doble Via-escoles. Exercint com a cuiner i docent des de fa 20 anys. Actualment assumint les funcions de coordinació de les cuines in situ de les escoles de Doble Via.



Ana Casado

ana.casado@doblevia.coop

Diplomada en Magisteri i Psicomotricista

Mestra i Directora de l'Escola Bressol Municipal El Molí de les Planes, gestionada per Doble Via Cooperativa. Vinculada al món de l'educació des de fa 20 anys. Compromesa amb la petita infància i les seves famílies.

**BIO · PROXIMITAT · HÀBITS SALUDABLES ·
DIETA MEDITERRÀNIA · TREBALL EDUCATIU
EN TEMPS DE LLEURE · CAPACITACIÓ
PROFESSIONAL A CUINES · FLEXIBILITAT ·
+20 ANYS EXPERIÈNCIA**



Doble Via és una organització reversible off/on line

La majoria dels nostres serveis els podem oferir en ambdues modalitats.



Una resposta integrada i transversal de serveis

L'abast i diversitat de temàtiques i públics en les que es mou Doble Via Cooperativa ens permet oferir la cobertura de polítiques i projectes que poden tenir impacte transversal dins d'una organització i donem resposta a aquest tipus de necessitats de forma coordinada.

**DO
BLE
VIA**

DOBLE VIA COOPERATIVA.

info@doblevia.coop

www.doblevia.coop

Plaça Aiguallonga s/n 08198

Sant Cugat del Vallès / La Floresta

tel: 93.544.26.28