



#secoeCONTIGO

¿Quiénes somos?

secoe nace hace más de 40 años con una vocación clara: **ofrecer un servicio de alimentación y educación saludable, profesional y cercano a diferentes colectivos**. Desde sus inicios, hemos priorizado el bienestar de las personas y la calidad de los alimentos, apostando por menús equilibrados, programaciones didácticas y un enfoque humano en todas sus relaciones.

A lo largo del tiempo, secoe ha evolucionado desde una estructura operativa más funcional hacia una organización con visión estratégica, incorporando mejoras en gestión, nutrición, sostenibilidad, educación y trato al cliente. Esta evolución ha sido posible gracias al compromiso del equipo, a la escucha activa de las necesidades de cada comunidad y a su capacidad para adaptarse sin perder su esencia.

Servicio de comedor

Los primeros del cole (desayunos)

Las tardes más divertidas (meriendas)

Asesoramiento nutricional a las familias

Campamentos de invierno y de verano

Extraescolares y talleres

nuestra misión *

Acompañamos a las personas en todas las etapas de su vida para su crecimiento integral a través de una nutrición y entorno sanos, equilibrados, seguros y adaptados a sus necesidades.

nuestra visión *

Ser referentes para alumnos/as, familias, profesionales de los centros y Administraciones Públicas en el desarrollo humano de las personas, cuidando su nutrición y salud emocional con el máximo respeto a las características individuales y colectivas.

nuestros valores *

Trabajamos siempre con la experiencia, la cercanía, la innovación, la seguridad, la calidad, la responsabilidad y el compromiso que exige nuestro trabajo.



“

Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes creando servicios a medida y ofreciendo nuestro conocimiento y experiencia junto a las últimas innovaciones y tendencias, tanto en alimentación como en educación.”

**Más de 40 años
con pasión y vocación.**





#secoeCONTIGO


Creceamos junto a nuestros clientes.

La fidelidad y satisfacción de nuestros clientes es el mejor termómetro para medir nuestro trabajo.

+15000 comensales al día
+900 empleados y empleadas
+50 clientes gestionados
+2,5M de comidas al año

Varios de nuestros clientes empezaron con nosotros/as desde sus inicios. Con otros, nos hemos ido adaptando a las circunstancias y hemos ido creciendo. Gracias a las buenas reseñas y recomendaciones que generamos por el trabajo realizado, nuevos centros y empresas confían en nosotros/as para emprender un camino juntos/as.

Siempre presente la confianza que vamos generando, siempre abiertos/as a poder seguir compartiendo nuestra forma tan humana de trabajar, con orgullo de nuestro origen y equipos, con ganas de seguir **creciendo como la familia que somos**.



Arroyomolinos

CEIP El Torreón **+30**

CEIP Francisco de Orellana ●

Boadilla del Monte

CEIPSO Príncipe Don Felipe

CEIP Ágora de Boadilla ●

CEIP José Bergamín Gutiérrez **+20**

Brunete

CEIP Batalla de Brunete **+20**

Carabanchel

CEIP Pinar de San José

Getafe

CEIP Doctor Severo Ochoa

CEIP Ciudad de Madrid

CEIP Gloria Fuertes

Guadalajara

Mahou Alovera

León

Mondelez León

Madrid Centro

CEIP Pi i Margall

CEIP Daniel Vázquez Díaz

Colegio San José de Begoña

Mondelez Madrid

Móstoles

CEIP Juan de Ocaña

Pozuelo de Alarcón

CEIP Las Acacias

CEIP Pinar Prados de Torrejón

CEIPSO Príncipe de Asturias

CEIP San José Obrero

Rivas

CEIP Las Cigüeñas

Tres Cantos

CEIP Carmen Iglesias

Valdemoro

CEIP Pedro López de Lerena

Vallecas

CEIP/CEIPSO José de Echegaray ●

CEIP Ciudad de Valencia

CEIP Ángel Nieto ●

CEIP Madrid Sur

Villanueva de la Cañada

CEIP Santiago Apóstol **+20**

CEIPSO María Moliner ●

CEIP Padre Garralda

Villaverde

CEIP Ciudad de los Ángeles **+20**

CEIP Juan de la Cierva **+20**

Colegio Nuestra Señora de los Ángeles

Villaviciosa de Odón

CEIPSO Laura García Noblejas y Brunet **+20**

CEIPSO Gandhi ●

+20/+30 años con SECOE

● Desde sus inicios con SECOE

#secoalimenta

Alimentando su futuro.

Contamos con proveedores y productos que nos permiten ofrecer una **cocina de proximidad**. Además, contamos con **productos de procedencia ecológica e integrales** que nos permiten elaborar **menús sostenibles y equilibrados**.

Priorizamos el uso de **productos de temporada** y **productos respetuosos con el medio ambiente**. Trabajamos con proveedores que nos garantizan altas calidades para ofrecer un servicio de calidad.

Nos comprometemos a ofrecer un servicio variado y de calidad con:

- Menús con **estudios nutricionales completos**.
- Recetas principalmente **caseras y tradicionales**, incorporando **platos innovadores**.
- Elaboraciones de menús que respetan las necesidades especiales en cuanto a alergias, intolerancias y diferentes situaciones médicas individuales, como, por ejemplo, los menús hipocalóricos.
- Menús adaptados a culturas y religiones.
- Menús de desayunos, almuerzos y meriendas.
- Sugerencias de cena y otros consejos alimentarios de interés y actualizados.

Ofrecemos dos opciones de servicio:

- **Elaboración *in situ*** en las cocinas del propio centro.
- **Elaboración desde nuestra Cocina Central**, distribuyendo la comida y cumpliendo siempre nuestros protocolos seguridad higienico-alimentaria.



Súper Proteín

¿Sabías qué?

En **secoe** entendemos **la alimentación como un pilar fundamental para el bienestar de las personas y para el cuidado del entorno**. Nuestros comedores están diseñados para ofrecer una experiencia gastronómica equilibrada, segura y respetuosa con el planeta. Apostamos por menús saludables elaborados con ingredientes frescos, de proximidad y de temporada, reduciendo el uso de procesados y fomentando hábitos alimentarios responsables.

Contamos con un equipo de nutricionistas que pautan todos los menús siguiendo las indicaciones de:

- La **Fundación Española de Nutrición**.
- Las recomendaciones de la **Organización Mundial de la Salud (OMS)**.
- La **Guía de Comedores Escolares del Ministerio de Sanidad y Educación**.



Súper Vitamín



La comida representa el **35%** de la energía del día



#secoesostenible

Nuestro compromiso.

La **sostenibilidad** forma parte de nuestra forma de trabajar. Por ello, impulsamos prácticas que minimizan el impacto ambiental: optimización del consumo energético, gestión eficiente de residuos, reducción del **desperdicio alimentario** y uso de **materiales más respetuosos** con el medio ambiente. Además, colaboramos con **proveedores comprometidos** con criterios éticos y sostenibles, reforzando una cadena de valor coherente con nuestros principios.

Con el standard internacional **UNE-EN-ISO 14001:2015**, nuestro propósito de **reducir la huella ecológica** se consigue gracias a nuestro trabajo y compromiso con la contribución de la preservación de la naturaleza y la consecución de objetivos climáticos, así como mejorar continuamente en nuestro desempeño ambiental.

En **secoe** estamos plenamente concienciados y trabajamos cada día para que nuestros comedores sean un ejemplo de salud, responsabilidad y sostenibilidad.



**Queremos crear un futuro a
través del respeto y
la responsabilidad frente al
medio ambiente.”**

#secoeduca

Aprende, experimenta, disfruta.

La base de nuestra metodología es que los niños y niñas se diviertan, aprendan, desarrollen su inteligencia emocional, social y creativa, y fomenten su placer hacia la comida. Todo ello gracias a dinámicas y talleres programados por nuestro equipo de psicólogos/as, maestros/as, integradores/as sociales y educadores/as del departamento de educación ([secoeduca](#)).

Cada año desde [secoeduca](#) elaboramos una [programación anual de actividades](#) de comedor, teniendo como asignaturas favoritas la socialización, el deporte y la creatividad, y buscando la consecución de objetivos, a medio y largo plazo, en el ámbito de la educación alimentaria y ambiental, consiguiendo asimilar hábitos y valores saludables.

Los criterios que tenemos en cuenta como base para realizar las programaciones son:

- El **momento evolutivo** de los niños y niñas. Por ello, proponemos actividades adaptadas a **cada edad y capacidad** (etapas de infantil y primaria, ESO, ACNEAES, etc.).
- Fomentamos el **aprendizaje de las habilidades sociales** entre nuestros alumnos y alumnas. A través del aprendizaje colaborativo creamos actividades que potencian un **clima de convivencia**.
- La filosofía de [secoeduca](#) se basa en el desarrollo integral de los niños y niñas favoreciendo un entorno emocional seguro en el que, a través de actividades deportivas, artísticas, juegos cooperativos y el juego libre se potenciará la convivencia y el desarrollo de las habilidades sociales y la adquisición de hábitos saludables.

Estamos **dentro del Proyecto Educativo de los centros**, siguiendo así su **Plan de Convivencia** y sus objetivos pedagógicos generales. Para poder hacer realidad dicho proyecto y conseguir los objetivos propuestos en él, consideramos imprescindibles que existe una **comunicación constante y fluida entre todos los agentes** que intervienen en el proceso educativo de cada uno de los alumnos y alumnas (**monitores/as, coordinador/a, jefe/a de área, departamento de educación, dirección de la empresa, dirección del centro, etc.**).



Ecoacciones.

Inculcar el sentido de la responsabilidad sobre nuestras acciones cotidianas y cómo afectan a nuestro medio ambiente y social. Además, recordar que todos y todas tenemos la capacidad de establecer pequeños cambios que respeten nuestro entorno y contribuyan al cambio, por ejemplo, potenciando el uso de las 3R (reducir, reutilizar y reciclar) y de nuestro **Plan de Desperdicio Alimentario**.



¡Muévete!

Implantación de patios activos inclusivos, transmitiendo la importancia de un estilo de vida saludable que acompañe a los niños y niñas siempre.

La salud es una responsabilidad compartida.



Influencers por el cambio.

Esta iniciativa nace con el objetivo de involucrar y motivar a los alumnos y alumnas en las áreas transversales de aprendizaje, siendo ellos/as los/as protagonistas de construir un mundo mejor, cuidando el medio ambiente y transmitiendo a sus compañeros/as la ilusión por participar, **aportando su granito de arena**.



Jornadas gastronómicas.

Celebración de variedad de jornadas gastronómicas a lo largo de año para incentivar el **aprendizaje de las culturas** tan enriquecedoras que existen por todo el mundo.



secoe[®]

ALIMENTANDO SU FUTURO



Nombre de Usuario/Email



Contraseña



¿Has olvidado tu contraseña?

Acceder



¿Necesitas ayuda?

¿Eres un supervisor?

Accede aquí

Vídeo:

¿Cómo usar el Área de Familias
Secoe?

¿Todavía no tienes acceso?

Regístrate

Área de Familias



En nuestra página web (secoe.es) encontraréis nuestra **Área de Familias**, en la cual las familias pueden inscribirse y gestionar la variedad de actividades para que disfruten los alumnos/as. Además, ofrecemos la posibilidad de obtener valoraciones de los comensales, solicitar tutorías para las familias interesadas, consultar todos los menús y estar al día de todas las novedades del centro.



**¡Vive el comedor
de primera mano!**

Familia Comensal

A través de nuestro programa **Familia Comensal**, invitamos a todas las familias a conocer y valorar todo el trabajo realizado y al equipo que lo lleva a cabo, probando nuestra comida y compartiendo un momento tan importante al lado de sus hijos/as.

#secoeventos

Impulsando experiencias.

En **secoe** nos especializamos en ofrecer **soluciones gastronómicas innovadoras y de alta calidad**, adaptadas a las necesidades de cada cliente. Con una sólida experiencia en el sector de las colectividades, nuestra oferta también incluye servicios exclusivos para empresas, oficinas y eventos.

Servicios para empresas y oficinas

Entendemos que cada empresa tiene sus propios requisitos y desafíos, por eso nos adaptamos a cada cliente, ofreciendo menús personalizados, ideales para desayunos de trabajo, almuerzos corporativos o diferentes necesidades de catering.

Eventos creativos

Además de nuestros servicios para empresas, en **secoe** también nos especializamos en la organización de eventos creativos gastronómicos y educativos. Desde catering para eventos corporativos, graduaciones, fiestas temáticas hasta celebraciones privadas. Nuestro equipo se encarga de todo el proceso, desde la planificación hasta la ejecución, garantizando que cada detalle sea perfecto.

Nos enorgullece ofrecer un servicio integral, creativo y profesional adaptándonos a las necesidades, porque entendemos que cada evento y cada cliente son únicos.



secoe[®]