





más de 1'500,000 menús servidos

Una trayectoria impecable al servicio de nuestros clientes.

A través de nuestros planes de alimentación especializados y diseñados para cada necesidad, ayudamos a mantener al personal activo, productivo y saludable.



Una alimentación de calidad no tiene que ser sinónimo de lujo, ofrecemos un **precio justo** y competitivo.



Volvemos **rentable su inversión** en alimentación, nuestros menús son preparados por especialistas y pueden incrementar hasta un 20% la productividad de su personal.



La cantidad apropiada de calorías y nutrientes en la comida aumenta la capacidad de concentración y con ello se reducen las probabilidades de accidentes. Preparamos **menús hechos a la medida**.



La alimentación es uno de los factores determinantes en el **clima laboral**. Una adecuada alimentación motiva al personal y lo mantiene activo, productivo y saludable.



Seleccionamos solo las mejores materias primas y nos mantenemos a la vanguardia con **certificaciones** que avalan nuestros procesos. Utilizamos el sistema del plato de trasabilidad de cada menú servido para control de calidad y salud.

*Expertos
en alimentación!*





José y sus compañeros trabajan en planta de producción 8 horas diarias, su trabajo requiere de esfuerzo físico y mucha concentración, para evitar accidentes y mantener productiva la planta.

Para poder llegar a su máximo desempeño requieren:

3500 Kcal
12% - 15% proteínas
8% - 10% grasas
75% hidratos de carbono

Menú ideal:





Gabriela y sus compañeros trabajan en una oficina al menos 8 horas diarias, su trabajo requiere de mucha concentración y agilidad mental, un exceso de grasas o proteínas podría producir sueño, debilidad mental y por lo tanto menos productividad.

Para poder llegar a su máximo desempeño requieren:

2200 Kcal
12% - 15% proteínas
8% - 10% grasas
75% hidratos de carbono

Menú ideal:



Menús hechos a la medida!

La inversión en nutrición puede reducir los días en que el trabajador se enferma, los accidentes durante la jornada, mejora el clima laboral, aumenta la eficiencia en los procesos productivos y mantiene a las empresas más competitivas.



Salad bar

Nuestro famoso bar de ensaladas complementa el plato fuerte y permite balancear las porciones de acuerdo a la necesidad y gusto de cada persona.



Variedad de proteínas

Se puede elegir entre una variedad de proteínas, preparadas como en casa y de una manera inocua y saludable.

Lunch ToGo

¿Hay que atender algo urgente justo a la hora de almuerzo? ¿Es un día complicado con poco tiempo? No hay problema, tenemos preparado un menú frío que se puede retirar, comer rápidamente y en cualquier momento.





Un equipo altamente especializado

Contamos con el mejor personal especializado en alimentación, nutrición, procesos, inocuidad y seguridad alimentaria. 30 profesionales en alimentación y salud para brindar el mejor producto, servicio y atención a su empresa.



Las certificaciones avalan nuestros procesos. Nuestros clientes la calidad en el producto y el servicio.



- Quiero felicitar a NSI por el servicio que ha venido brindando a Smartpro en estos tres últimos años, en los que estoy convencido que nuestro personal está mejor alimentado, más sano y satisfecho. Adicionalmente es importante contar con una empresa que a más de su servicio nos brinda confianza

SMARTPRO

- Realmente sentimos un cambio desde que nsi nos brinda el servicio de catering, nuestro personal se ha vuelto más productivo.

Freddy Araujo
Gerente Administrativo
SMARTFACTORY





Ministerio
de Salud Pública

HACCP
Hazard Analysis and
Critical Control Point



FOOD knowledge[®]
ALIMENTO SEGURO



