

Cookins

EMPRESA
100%
ARGENTINA



PRESENCIA
EN TODO EL
PAÍS

+50 AÑOS DE
TRAYECTORIA

NUESTRO EQUIPO

+3.000 COLABORADORES
A NIVEL NACIONAL

+75% COLABORADORES CONTRATADOS
EN COMUNIDADES LOCALES

+50% DE NUESTROS
LÍDERES SON
MUJERES



**+IGUALDAD DE
OPORTUNIDADES**

+DIVERSIDAD

FORMACIÓN PROFESIONAL DEL EQUIPO

CAPACITACIONES
ANUALES

TALLERES DE
LIDERAZGO
CAPACITACIÓN EN
GESTIÓN DE PROYECTO

FORMACIÓN EN
**ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS**

CLASES TÉCNICAS
CULINARIAS

PROGRAMAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE Y DE LAS PERSONAS • COMPROMISO CON COMUNIDADES LOCALES • RESPETO A LAS COMUNIDADES ORIGINARIAS



SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

- Reducción del impacto ambiental
- Prácticas sostenibles en las operaciones
 - Energías renovables
 - Conservación del agua
- Reducción de huella de carbono

DIVERSIDAD E INCLUSIÓN

- Co-creación de entorno sano
- Garantía de igualdad de oportunidades
- Posibilidad de crecimiento personal y profesional



APOYO COMUNIDADES LOCALES

- Proyectos comunitarios
- Voluntariado de empleados
- Donaciones a organizaciones benéficas
 - Programas educativos
 - Capacitación profesional
 - Oportunidades laborales

7 ESCUELAS GASTRONÓMICAS • 1 ESCUELA DE CAPACIDADES ESPECIALES

PACTO GLOBAL RED ARGENTINA-NACIONES UNIDAS

El objetivo es movilizar al sector empresarial así como a otros stake holders a comprometerse con 10 principios universales de las Naciones Unidas y, en consecuencia, embarcarse en el propósito de contribuir a dar solución a los más grandes desafíos del planeta y la humanidad de aquí al 2030.

ODS NACIONES UNIDAS (ODS)

Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) se centran en definir claramente el mundo que deseamos.



ODS DE NACIONES UNIDAS

TRABAJAMOS EN LA AGENDA 2030
OBJETIVOS ALCANZADOS 2023-2024



OBJETIVO ALCANZABLE 2025



SOLUCIONES INTEGRALES

1. ALIMENTACIÓN

SERVICIOS GASTRONÓMICOS EN
ENTORNOS INSTITUCIONALES Y EMPRESARIALES

+395.000 **SERVICIOS**
MENSUALES

NUESTRO MENÚ



CUSTOMIZACIÓN

Hecho a medida

IDENTIDAD

Refleja hábitos y costumbres



INNOVACIÓN

Tendencias

CAPACITACIÓN

Formación profesional del equipo

PROPUESTAS DE CULTURA GASTRONÓMICA

EXPERIENCIAS COOKINS

Conceptos que rompen la rutina

ALIMENTA

Programa anual de alimentación saludable,
pausas activas e hidratación

HIDRATA

Jugos, licuados y aguas saborizadas con
frutas naturales de estación



COOKINS SALUDABLE

Isla de snacks con alto valor nutritivo

COOKINS CORNERS

Un rincón de delicias caseras

EVENTOS ESPECIALES

Creamos momentos únicos y
personalizados

SOLUCIONES INTEGRALES

1. ALIMENTACIÓN

NUESTRA APP

+EFICIENCIA | Anticipar y Planificar **+SOSTENIBILIDAD** | - Desperdicios y Huella de Carbono **+TRANSPARENCIA** | + Control de Cantidad Facturada
Consultar el menú mensual | Elegir tu plato favorito

CADENA DE SUMINISTRO

COMPRA DIRECTA

- Fidelización de productores locales
- Garantía de Calidad. Productos frescos
- Comercio sostenible, justo y responsable

LOGÍSTICA

- Flota propia

ALMACENAMIENTO

- +40,000 m²
- 3 Centros de distribución
- 5 Depósitos de transferencia
- 2 Plantas de congelados y refrigerados
- 4 Bases operativas

↑ PROVEEDORES ESTRATÉGICOS

- Aliados con acuerdos exclusivos
- Generan valor agregado
- Impulsan la innovación

NUESTRAS PLANTAS

- 2 Plantas frigoríficas
- 1 Planta panificadora
- 1 Planta de pizzas
- 1 Planta elaboradora
- 1 Planta de helados
- 1 Huerta
- 1 Planta de feteados
- 1 Planta de pastas

SOLUCIONES INTEGRALES

2. GESTIÓN DE INSTALACIONES

GESTIÓN INTEGRAL DE INSTALACIONES



SERVICIOS INDUSTRIALES



LIMPIEZA Y SERVICIOS AMBIENTALES



MANTENIMIENTO

SOLUCIONES INTEGRALES

3. SOPORTE EN SITIOS REMOTOS

GESTIÓN INTEGRAL

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN + GESTIÓN DE INSTALACIONES

ALIMENTACIÓN + INSTALACIONES



MENÚS PERSONALIZADOS

- Adaptación de menús especiales al sitio



VIVIENDA MODULAR

- Armado e instalación de módulos de viviendas
- Provisión general de mobiliario



LIMPIEZA GENERAL

- Lavandería • Servicios ambientales



ESPACIOS DE RECREACIÓN Y ESPARCIMIENTO

- Creamos áreas recreativas cómodas y atractivas para el bienestar de los empleados.



MANTENIMIENTO ABSOLUTO DEL SITIO

SISTEMA DE GESTIÓN HSEQ

POLÍTICAS Y REGLAS DE ORO EN INOCUIDAD Y SEGURIDAD

- Prácticas que garantizan un entorno laboral seguro y saludable
- Controles de Calidad y seguridad
- Trazabilidad
- Mejora continua de los procedimientos

+50 ESPECIALISTAS EN EL EQUIPO

- Auditorías bromatológicas internas y externas
- Auditorías a nuestras plantas y proveedores

COOKINS ALCANZÓ LAS CERTIFICACIONES DE MÁS ALTO NIVEL



- Sistema de Gestión de Calidad



- Desempeño Ambiental Sustentable



- Seguridad Alimentaria



- Seguridad en el Ámbito Laboral



- Procesos de Producción Centralizada

NUESTROS CLIENTES

