

ALIMENTOS MARIATERE SAS

www.mariaterepineda.com



*"SOMOS UNA COCINA CREATIVA,
ESPECIALIZADA EN DESARROLLAR
SOLUCIONES AJUSTADAS A LAS
NECESIDADES DE NUESTROS
CLIENTES"*



mariaterre

Historia

Nuestra empresa nace en Barranquilla, a inicios de la década de los 80, comenzando con pequeñas producciones en la cocina del hogar de MaríaTere, en la cercanía del parque Venezuela.

Su portafolio de productos fue creciendo hasta ofrecer servicios de banquete para fiestas de fin de año, matrimonios, inauguraciones, reuniones sociales y juntas de empresas. Lo que antes era la cocina del hogar de MaríaTere, es hoy en día el centro de producción de Alimentos MaríaTere S.A.S.

En la actualidad en su centro de producción se fabrican hojaldres, fritos típicos, tortas, postres, entre otros alimentos para abastecer sus cafeterías empresariales, comedores escolares, servicio de catering y banquetes, Bajo nuestra filosofía: alimentando corazones con responsabilidad.



Misión

Creamos productos y servicios vanguardistas, bajo procesos estandarizados y certificados, generando confianza a nuestros clientes y compromiso con nuestros colaboradores.

Visión

Para el año 2025 nos proyectamos siendo, una organización reconocida a nivel regional, por nuestro equipo, servicio y resultados.

Valores

- Trabajo en equipo
- Atención al detalle
- Honestidad
- Responsabilidad
- Confianza

Responsabilidad Social

En Mariatere estamos comprometidos en ayudar a disminuir la brecha social de la ciudad. Apoyamos la Fundación Dasha.
www.fundaciondasha.com

"ALIMENTAMOS CORAZONES, CON RESPONSABILIDAD"



Nuestros Servicios

NOS ESPECIALIZAMOS EN AJUSTARNOS A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE, OFRECIENDO PLATOS SALUDABLES, BALANCEADOS, SIEMPRE CUIDANDO EL SABOR QUE NOS HAGA SENTIR COMO EN "CASA". CUMPLIENDO LAS NORMAS BPM Y PROCESOS ESTANDARIZADOS BAJO EL SISTEMA HACCP.



mariatere



SECTOR CORPORATIVO

Desayuno
Almuerzo
Servicio de Cafetería
Comedor
Baquete
Refrigerio

SECTOR EDUCATIVO

Desayuno
Almuerzo
Servicio de Cafetería
Comedor
Catering Institucional

SERVICIO ESPECIALIZADO

Reposteria
Pasticceria
Catering
Eventos masivos



¿Qué ofrecemos?

*DESARROLLAMOS MINUTAS, BASADAS EN
RECETAS CASERAS, DONDE PRIME UNA
ALIMENTACION: SANA, BALANCEADA E
INOCUA.*

mariatere





¿Qué Ofrecemos?

Personal Idóneo:

Trabajamos con personal idóneo en el área de alimentos, los cuales mensualmente son capacitados, en: atención al cliente, buenas prácticas de manipulación de alimentos, motivación personal.

Estas personas para ingresar a laborar son sometidos a estudios preventivos de salud ocupacional: Visionaría, audiometría, coprológico, frotis de uña, frotis de garganta, VDRL, examen médico ocupacional y curso de manipulación de alimentos, los cuales se deben renovar cada año.

Vehículos de Transporte

Contamos con dos vehículos aptos para el transporte de alimentos, cuyos certificados son expedidos por los entes de control municipal, se pueden observar en los anexos.

Proveedores Certificados

Nuestros insumos provienen de proveedores certificados, los cuales garantizan el suministro de productos que no representen ningún peligro para el consumo humano. Anexamos certificados expedidos por los mas representativos.

Aseguramiento de Calidad

Contamos con una profesional en microbiología, la cual verifica que todos los procesos cumplan con las normas y estándares que nos rigen.

Profesional en Nutrición

Contamos con una profesional en el área de Nutrición, la cual garantiza que nuestras minutas sean balanceadas.

Cientes



espumados[®]
del litoral s.a.

