





SOBRE NOSOTROS

SISC Comedores es una empresa mexicana que desde 2002 ha entregado servicio de comedor con altos niveles de calidad, servicio, e higiene a un precio sin competencia.



+70,000

Comidas por día



+22

Comedores a nivel nacional



+15

Distintivos



PRESENCIA A NIVEL NACIONAL



Trabajando en 6 estados de la República Mexicana

- Jalisco
- Querétaro
- Guanajuato
- Colima
- Estado de México
- Nuevo León



NUESTROS CLIENTES



Visscher-Caravelle

Flex GDL Norte
Flex GDL Sur
ZF
TRW Sistemas de direcciones
Danone
Holcim APASCO
Honda planta Celaya
Honda planta GDL
Trasca
JMA Llaves Altuna
Gear (Ganfer)
Technicolor
Alpha Industry TALA
AGM Durmont (Flex Qro)
Dulces De la Rosa
Alpezzi chocolate
Visscher
Henniges
Call center HSBC



NUESTROS DISTINTIVOS



PRINCIPALES SERVICIOS

Comedores para industrias, hospitales, entre otros

Asesorías en diseños de comedor industrial y equipamiento

Análisis de requerimientos calóricos para los comensales para adaptación de menú

Servicio de comedor para la industria minera

Catering para eventos especiales



Servicios de nutrición y manejo de menú

SISC cuenta con asesoría de **nutriólogos con experiencia** en el ámbito de comedores industriales, los cuáles permiten armar un menú balanceado con el requerimiento calórico de acuerdo con la actividad física del comensal.

Gracias a los menús que ofrecemos, las empresas en las que prestamos nuestros servicios han logrado obtener mejoras en problemas de ausentismo por enfermedades, así como un **aumento en el rendimiento general de los operadores.**

Nuestros nutriólogos pueden dar seguimiento y apoyo para la elección del menú ideal, así como sugerencias para desayuno y cena que son alimentos que se toman fuera de la empresa; además pueden sugerir sobre actividad física para lograr bienestar y **mayor salud para el comensal.**





Características que nos hacen especiales

- Habrá un encargado de los servicios de alimentación, que tendrá como su función principal en el comedor vigilar el cumplimiento de los **estándares de calidad con los que laboramos en SISC**. Así mismo estará en constante comunicación con el área de Recursos Humanos para en caso de ser necesario lograr cambios, mejoras y apoyar programas en beneficio del servicio y atención de los empleados.
- Contamos con un **Comité del Sistema Integrado de Gestión**, el cual cubre 5 grandes áreas: Operaciones, Calidad, SSYMA (Salud, Seguridad y Medio Ambiente), Recursos Humanos y Atención al cliente, quienes trabajan en equipo para hacer diagnósticos de cada rubro, auditan cada área para tomar decisiones importantes para mejora y estandarización de las operaciones en todas las unidades, son parte primordial de la capacitación e integración de los equipos para el cumplimiento de normas y logro de certificaciones.
- Podemos lograr un **cambio en la ambientación del salón comedor** para que el cambio de imágenes y de frente de servicio lleve a una mayor comodidad de los comensales.

¿Qué nos hace fuertes?

- **Adaptación y flexibilidad a las necesidades del cliente**
- **Auténtica actitud de servicio**
- **Calidad de productos e insumos**
- **Calidad de nuestros procesos y certificaciones**
- **Personal calificado en operación**
- **Equipo de nutriólogos en constante preparación y crecimiento**
- **Enfoque de mejora continua**
- **Valores compartidos en toda la organización**
- **Innovación**
- **Centro de distribución propio y verificación previa de insumos y alimentos**
- **Entrenamiento constante (saber más para ser mejores)**





Contamos con CEDIS propio que nos permite entregar un servicio óptimo, trabajando bajo procesos para el recibo de insumos estandarizados, seguros y confiables.



Adaptamos nuestros servicios a los requerimientos de nuestros clientes, para brindar la mejor experiencia.



Servicios de catering



Día del comensal





Estamos para servirles

Cada una de las imágenes mostradas en esta presentación son una ventana a lo que somos, una mirada a nuestra labor diaria.

¡GRACIAS POR TU TIEMPO Y ATENCIÓN!