

ROCA since  
1966

A black and white photograph of a group of chefs in a kitchen. In the foreground, several plates and bowls filled with small, round, textured food items, possibly croquettes or dumplings, are arranged on a wooden surface. Behind the food, a group of about ten men, presumably chefs, are standing. Some are wearing traditional white chef's uniforms with tall hats (toques), while others are in more casual work clothes. They are all looking towards the camera. The background shows the interior of a kitchen with various equipment and shelves.

# LA FORÇA D'UN SOMNI

Francesc Roca a la cuina del Saló Rosa  
de Barcelona - Finals del anys 40

**ROCA** since  
1966



## QUI SOM

Som una empresa familiar especialitzada en la gestió de menjadors escolars amb una trajectòria de més de 50 anys. Ens agrada pensar que contribuïm amb la nostra especialització tècnica tan en l'àmbit alimentari com pedagògic al desenvolupament dels infants i joves. També cuinem per a residències de gent gran i altres entitats.

Persones que cuidem persones.

**SOM QUALITAT HUMANA**

## QUÈ FEM

Elaborem menjars de cuina tradicional catalana i mediterrània amb productes de proximitat i ecològics d'alta qualitat. Acompanyem els infants en el seu creixement físic, intel·lectual i emocional.

**SOM QUALITAT ALIMENTÀRIA I  
EMOCIONAL**



# SERVEIS



## SERVEI INTEGRAL PER A ESCOLES



## SERVEI DE CUINA



## SERVEI DE MONITORATGE



## SERVEI DE NETEJA





## SERVEI INTEGRAL PER A ESCOLES



SERVEI DE CUINA  
+ SERVEI DE MONITORATGE  
+ SERVEI D'ASSESSORAMENT  
+ SERVEI DE NETEJA



**ROCADINO**  
sans & alegres

Rocadino és un servei de gestió de cuina i/o de monitoratge de F.Roca per a les escoles que crea un nou Espai Migdia on els infants i joves s'alimenten física i emocionalment preparant-los així per a la resta del dia

**Rocadino és la marca amb la que gestionem l'Espai Migdia a les escoles.**

---

**Menjadors sans i alegres  
+ Espai de lleure**

---

Els nostres eixos de treball són:  
**salut, sostenibilitat, atenció a la diversitat, seguretat alimentària i productes de qualitat.**

SERVEI DE CUINA



CUINA IN SITU  
PER A ESCOLES

CUINA IN SITU  
PER A ADULTS



---

### EL NOSTRE ORIGEN

---

Els nostres eixos de treball són:  
salut, sostenibilitat, atenció a la  
diversitat, seguretat alimentària i  
productes de qualitat.

**DEIXA'NS  
LA TEVA  
CUINA I TE LA  
GESTIONEM**

## SERVEI DE MONITORATGE



---

### ESPAI DE LLEURE

---

Els nostres equips de monitors i monitores són autèntics dinamitzadors dels espais d'esbarjo del migdia.

## SERVEI DE NETEJA



- Treballem amb el màxim respecte pel medi ambient.
- Oferim un servei personalitzat adequat a les necessitats de cada client.
- Promovem productes de neteja sostenibles.



# VALORS

## COMPROMÍS AMB LES PERSONES



Volem contribuir a la millora de la salut de les persones d'acord amb el valors de **qualitat i proximitat** que defineixen el nostre projecte.



- Ens impliquem en el creixement personal i professional dels nostres equips i els formem en lideratge.
- Escoltem els clients ja siguin infants o adults en les seves necessitats.
- Integrem els proveïdors a l'organització.



## COMPROMÍS AMB EL QUE MENGES



- Atenem de forma segura i personalitzada totes les necessitats de dietes especials amb totes les seves complexitats.
- Treballem des del rigor en seguretat alimentària, en dietètica i en nutrició.
- Assegurem un 30% de producte ecològic.
- Reduïm els conservants i additius en aquells productes que ho permeten.
- Treballem colze a colze amb els productors.

## COMPROMÍS AMB LA SOCIETAT



- Promovem la gestió emocional de les persones dins i fora de l'organització.
- Promovem una cultura conscient de l'alimentació.
- Valoritzem les tasques casolanes externalitzades.

## El nostre compromís amb l'RSC millorar la salut de les persones

Quan el compromís amb l'RSC està plenament integrat en la nostra manera de ser i de fer és quan assoleix el seu màxim potencial.

Estem convençuts que, treballant de comú acord amb les escoles, famílies i proveïdors, de manera transversal, podem afavorir un model alimentari que garanteixi una alimentació saludable i sostenible.

### BON GOVERN

Qualitat, proximitat, col·laboració, lleialtat, transparència

### LABORAL

Igualtat, formació, escolta activa, hàbits saludables

### ECONÒMIC

Comunicació fluida, servei transparent, integració dels proveïdors

### SOCIAL

Compromís, solidaritat, foment de l'ESS

### AMBIENTAL

Alimentació saludable i sostenible

## GOTA GOTA x la sostenibilitat

Sota aquest paraigües, agrupem els projectes, accions i iniciatives que fem i farem en matèria de RSC.

Volem que sigui un espai de col·laboració mútua amb els nostres clients en un tema en el que estem tots tan sensibilitzats. Junts, gota a gota.

ROCA since 1966

## | GOTA GOTA x la sostenibilitat

Una ampolla de plàstic triga 500 anys a descompondre's.

**Objectiu Aguakmzero i F.Roca:**  
reduir el consum d'ampolles de plàstic d'un sol ús.

**Ens ajudes?**

aguakmzero  
#zeroplastic







**PERSONES  
QUE CUIDEM  
PERSONES**

**F.ROCA** - C.Bruc, Pral. 3a - 08010 Barcelona  
Tel. +34 936 741 122 - [froca@froca.cat](mailto:froca@froca.cat)

**[www.froca.cat](http://www.froca.cat)**

Síguenos en:  
**Instagram y LinkedIn**