

Estimadas familias de FOANPAS,

Me complace presentarles ARUME, la nueva empresa de servicios de restauración colectiva que nace con un ADN 100% gallego y con un claro objetivo: consolidar toda nuestra experiencia y saber hacer para ofrecer a nuestros clientes una cocina autóctona con productos locales y elaborada por gente de nuestra tierra.

Desde este mes de septiembre, ARUME servirá menús en el comedor de sus hijos. Somos una empresa que ya cuenta ya con un equipo humano integrado por 1.200 colaboradores directos y cocinas centrales en las cuatro provincias gallegas, que cumplen con las máximas garantías sanitarias avaladas por las más exigentes certificaciones de calidad ya que heredamos y mantenemos todas las certificaciones en materia de seguridad alimentaria, medios humanos y técnicos, seguros de responsabilidad, solvencia técnica y financiera etc que hemos logrado a lo largo de todos estos años.

Asimismo, ARUME priorizará aún más sus compras de cercanía en Galicia, en su compromiso por el impulso de los productores locales y por el valor que supone en nuestra cocina el uso de productos de cultivo autóctonos. A día de hoy, más de 40 proveedores locales y regionales nos suministran diariamente productos como legumbres, verduras, carnes frescas, fruta y pescado a nuestras cocinas.

Desde ARUME, creemos firmemente que la cocina tradicional es compatible con una alimentación saludable e innovadora, con un impacto positivo en el bienestar de las personas. A lo largo del curso trabajaremos en la promoción de la gastronomía gallega y de los buenos hábitos alimentarios entre todos nuestros comensales.

Lo haremos todos los días con profesionalidad y mucho cariño para que vuestros hijos reciban la mejor alimentación posible en el comedor.

Quedamos a vuestra disposición para ampliar cuanta información estiméis necesaria.

Recibid un cordial saludo,

Carlos Varela

Gerente de ARUME