



ALBI FOMENTA EL COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL

Con más de 40 años de trayectoria, Albi se ha consolidado como una de las empresas líderes en restauración colectiva en España. Su enfoque innovador, compromiso con la sostenibilidad y adaptación a las necesidades de diversos sectores, la posicionan como un referente en el ámbito de la restauración colectiva y la alimentación institucional

La compañía ha asumido un compromiso real con la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa, participando activamente en iniciativas que fomentan la inclusión social y el respeto al medio ambiente.

Su implicación se traduce en acciones concretas: desde la promoción de compras responsables a través de proveedores locales y de comercio justo, hasta la exigencia de sistemas logísticos energéticamente eficientes.

En Albi, la responsabilidad social no es una estrategia de imagen, sino una convicción firme de trabajar con propósito, integrando valores éticos en cada decisión y acción. Esta filosofía quedó especialmente patente en 2023, coincidiendo con el 40º aniversario de la empresa, cuando se presentó una nueva identidad de marca alineada con sus principios de sostenibilidad, calidad e inclusión.

Durante ese aniversario, los responsables de la compañía subrayaron “la importancia de generar proyectos que impacten de forma positiva en el entorno económico, social y medioambiental”, reafirmando así su voluntad de liderar con el ejemplo.

Con una trayectoria consolidada y una visión orientada al futuro, Albi se posiciona como una empresa dinámica, innovadora y profundamente conectada con las necesidades de sus clientes y su entorno.

Su capacidad de adaptación y su enfoque humano y sostenible la convierten en un referente en el ámbito de la restauración colectiva. La compañía continúa avanzando en el desarrollo de proyectos con impacto positivo, con el claro objetivo de liderar una transformación real en el sector y marcar la diferencia frente a otros actores del mercado.

Con más de 40 años de trayectoria, Albi se ha consolidado como una de las empresas líderes en restauración colectiva en España

Un modelo comercial centrado en el cliente

Albi va más allá del modelo comercial tradicional adoptado por muchas empresas del sector. En lugar de contar con una red de agentes o un departamento de ventas al uso, la compañía ha implementado un enfoque singular: quienes gestionan los centros son también quienes presentan y venden el servicio.

Esta fórmula, centrada en la cercanía y el conocimiento directo del cliente, ha permitido alcanzar unos índices de fidelización extraordinarios, con tasas de renovación que se sitúan entre el 95 % y el 98 %.

“Somos una organización con un ADN comercial compartido. Cada persona en Albi contribuye al crecimiento desde su posición”, subrayan desde la dirección. Esta estrategia no solo ha reducido significativamente los costes asociados a la estructura comercial, sino que ha permitido redirigir recursos hacia iniciativas centradas en mejorar la experiencia del cliente.

Alianzas estratégicas y expansión de servicios

En Albi parecen siempre estar enfocados un paso más allá. Un ejemplo de esta constante evolución es la colaboración con el chef Carlos Maldonado, con una estrella Michelin. Gracias al trabajo conjunto con el prestigioso cocinero, Albi ha iniciado el novedoso camino de introducirse en el exigente universo de la restauración organizada.

Además, esta alianza impulsa de forma paralela un gran trabajo de innovación gastronómica en el ámbito de la restauración colectiva y también ha facilitado la entrada de la compañía en el canal corporativo.

La compañía ha ampliado sus servicios para adaptarse a las necesidades específicas de diferentes sectores. En el ámbito educativo, ofrece menús que combinan alimentación, salud y equilibrio, fomentando el aprendizaje y la convivencia. En el sociosanitario, proporciona dietas equilibradas y adaptadas a las necesidades de personas que requieren una atención alimentaria especial. Y, en el corporativo, diseña espacios de restauración cálidos y acogedores, con productos de alta calidad que estimulan la productividad y el bienestar de los empleados.

NOS GUSTA LA RESTAURACIÓN Y SE NOS NOTA

POS

ERP
CLOUD

KDS

MOBILITY

PRODUCTION
KITCHEN

AUDITS

LOGISTICS

SIG&GOO