

A ALBI: cuando la restauración colectiva crece sin perder su lado humano

marzo 12, 2026

Calidad, seguridad alimentaria, nutrición y cercanía ya no pueden ir por separado. En un **sector** marcado históricamente por la estandarización y el volumen, Albi consolida un modelo de gastronomía colectiva que demuestra que es posible crecer sin perder la esencia.



Con presencia en distintos territorios y una estructura sólida, Albi se posiciona como **una empresa grande en capacidad, pero cercana en su forma de trabajar**. Su propuesta se apoya en un decálogo de valores que guía cada servicio en colegios, residencias, hospitales y empresas, con un objetivo claro: poner a las personas en el centro de la alimentación colectiva.

Para Albi, la restauración colectiva no es solo una cuestión operativa. La alimentación se concibe como una herramienta de **ARMONÍA**, donde la nutrición equilibrada, la seguridad alimentaria certificada y el trato humano forman parte de un mismo sistema. Cada menú está diseñado y supervisado por equipos de nutricionistas, dietistas y tecnólogos/as de alimentos, garantizando calidad, adaptación y confianza.

La cercanía es uno de los principales diferenciales del modelo Albi. Frente a estructuras impersonales, la compañía apuesta por equipos visibles, comunicación directa y soluciones adaptadas a la realidad de cada centro, sin renunciar a la eficiencia ni a la innovación gastronómica.

Este enfoque se completa con una **sostenibilidad basada en hechos**: producto local, reducción del desperdicio alimentario y un compromiso real con el entorno en el que opera.

En un momento de transformación del sector, Albi reafirma su posicionamiento como una empresa que combina profesionalidad, estructura y humanidad, demostrando que la restauración colectiva puede ser eficiente, sostenible y, sobre todo, cercana.

Para **más información**, visite <https://albi.es/>

SABOREA TALAVERA

El Gran Chaparral: tradición, brasas y cocina de siempre en un espacio para disfrutar sin prisas

marzo 15, 2026



Casco Viejo, Bar & Kitchen: Tallarines Thai con Salmón

marzo 14, 2026



Reapertura de la panadería El Abuelo en Talavera

marzo 13, 2026



Restaurante El Gran Chaparral presenta su menú especial de viernes por 15 euros

marzo 13, 2026



OTRAS HISTORIAS



Talavera convoca el concurso del cartel de las Fiestas de San Isidro 2026



Experto recomienda tres vinos: dos de ellos nacidos en Toledo



Horóscopo del 15 al 21 de marzo: qué dicen los astros para cada signo

