

Albi impulsa un modelo de restauración colectiva que combina crecimiento, calidad y cercanía

10 de marzo, 2026 [Actualidad](#) 0

Compartir: [f](#) [x](#) [v](#) [y](#) [o](#) [u](#) [t](#) [n](#) [e](#) [s](#) [n](#) [o](#) [t](#) [i](#) [c](#) [a](#)

[< Volver](#)

En un sector tradicionalmente marcado por la estandarización y el volumen, **Albi** consolida un modelo de restauración colectiva que apuesta por el crecimiento sin perder su dimensión humana.



La compañía defiende que **calidad, seguridad alimentaria, nutrición y cercanía** deben formar parte de un mismo enfoque para ofrecer un servicio que responda a las necesidades reales de las personas.

Con presencia en distintos territorios y una estructura empresarial sólida, Albi se posiciona como una compañía con **capacidad operativa de gran empresa y una forma de trabajar cercana**. Su actividad se desarrolla en ámbitos como colegios, residencias, hospitales y empresas, donde aplica un modelo basado en un **decálogo de valores** que guía cada servicio con un objetivo claro: situar a las personas en el centro de la alimentación colectiva.

Para la compañía, la restauración colectiva no se limita a la gestión operativa de comedores. La alimentación se concibe como una **herramienta de equilibrio y bienestar**, en la que la nutrición equilibrada, la seguridad alimentaria certificada y el trato humano forman parte de un mismo sistema. En este sentido, cada menú está diseñado y supervisado por equipos especializados de **nutricionistas, dietistas y tecnólogos de alimentos**, que trabajan para garantizar calidad, adaptación a las necesidades de cada colectivo y confianza en el servicio.

La **cercanía** es uno de los elementos diferenciales del modelo de Albi. Frente a estructuras más impersonales, la empresa apuesta por equipos visibles en los centros, una comunicación directa con los usuarios y soluciones adaptadas a la realidad de cada cliente, manteniendo al mismo tiempo estándares de eficiencia y capacidad de innovación gastronómica.

Este planteamiento se complementa con un enfoque de **sostenibilidad aplicado al día a día**, basado en el uso de producto local, la reducción del desperdicio alimentario y un compromiso con el entorno social y económico en el que opera la compañía.

En un momento de transformación del sector, Albi reafirma así su posicionamiento como una empresa que combina **estructura, profesionalidad y vocación humana**, demostrando que la restauración colectiva puede ser eficiente, sostenible y cercana al mismo tiempo.