



Canarias

Gran Canaria Lanzarote Fuerteventura La Graciosa Tenerife La Palma La Gomera El Hierro Parlamento Carnaval



Albi Canarias : identidad, confianza y sabor

La empresa apuesta por una alimentación 100% canaria en los comedores escolares



Albi Canarias, alimentación con calidad, salud y compromiso / LP/DLP



La Provincia

Actualizada 15 ENE 2026 18:33



0

En un momento en que la alimentación se globaliza y los productos viajan miles de kilómetros antes de llegar al plato, Albi [Canarias](#) reivindica el valor de lo cercano. En sus cocinas, lo local no es una etiqueta, sino una convicción. Por eso, la empresa ha hecho de su lema —“100% canarios”— mucho más que una frase: una forma de trabajar, de educar y de construir comunidad.

Cada día, en decenas de comedores escolares del archipiélago, l@s niñ@s se sientan ante menús elaborados con alimentos que nacen de la tierra, del mar y del esfuerzo de productores locales. Plátanos cultivados en fincas familiares, verduras frescas recogidas en cooperativas agrícolas, quesos elaborados en pequeñas explotaciones ganaderas o pescados capturados en aguas cercanas son algunos de los ingredientes que dan forma a una cocina que sabe a Canarias.

Te puede interesar

GENTE

Ana Boyer y Fernando Verdasco, padres de su cuarto hijo, la primera...
2026-05-05



TECNOLOGÍA

Sony cumple 80 años: de una olla arrocera al gigante tecnológico...
2026-05-12



ACTIVOS

¿Cómo la Inteligencia Artificial está transformando la venta...
2025-05-25



IDEAS

Nuevo EX60 totalmente eléctrico, el SUV de Volvo que cambia las...
Un proyecto de VOLVO



MODA Y BELLEZA

El cordobés Palomo (Spain) brilla en la Met Gala 2026 con su...
2026-05-05



DESTINOS

Verano 2026. El secreto mejor guardado del Atlántico
Nautalia



Conectar el territorio con honestidad

Pero detrás de cada plato hay algo más que sabor. Hay una historia que conecta el territorio con la educación, la economía y la sostenibilidad. "Cuando trabajamos con producto local, estamos generando un impacto positivo que trasciende lo alimentario. Favorecemos el empleo, reducimos las emisiones y enseñamos a niñas y niños el valor de cuidar lo nuestro", explican desde el equipo de Albi Canarias.

Ese compromiso con lo local se traduce también en **transparencia y confianza**, dos conceptos que la empresa considera esenciales para su relación con los centros educativos y las familias. Albi Canarias comparte de manera clara el origen de los productos que utiliza, las pautas nutricionales de sus menús y los criterios que guían su planificación. Su objetivo es sencillo: que cada familia sepa qué comen sus hij@s, de dónde proviene y por qué se ha elegido ese alimento.

Este enfoque de apertura y honestidad ha convertido a la empresa en un referente en restauración colectiva dentro del sector educativo canario. Su modelo se basa en la **coordinación constante entre nutricionistas, cocineros y proveedores locales**, un triángulo que garantiza equilibrio nutricional, sabor y sostenibilidad. El resultado son menús que no solo nutren, sino que también educan: enseñan a valorar la calidad frente a la cantidad, el origen frente a la inmediatez, y la responsabilidad frente al desperdicio.

Mucho más que comer

Para Albi Canarias, el comedor escolar es mucho más que un lugar donde l@s niñ@s almuerzan. Es un espacio de aprendizaje complementario, donde los hábitos se construyen desde la experiencia y el ejemplo. Comer bien, saber de dónde vienen los alimentos y reconocer su vínculo con la tierra son aprendizajes tan valiosos como los que se adquieren en el aula. Por eso, la empresa colabora activamente con el profesorado y los equipos de gestión educativa, aportando materiales, actividades y propuestas que refuerzan la **educación alimentaria y ambiental**.

Ser **100% canarios** también implica una mirada al futuro. Significa apostar por la innovación sin perder la autenticidad, por la tecnología sin renunciar al trato humano. La empresa trabaja constantemente para mejorar sus procesos, reducir su impacto ambiental y mantener los estándares de calidad más altos, siempre con una meta clara: ofrecer una alimentación saludable, cercana y coherente con los valores del territorio.

Compromiso social

Además, Albi Canarias impulsa la **economía circular**, reduciendo residuos, optimizando recursos y colaborando con proyectos sociales vinculados al aprovechamiento alimentario. De esta forma, su compromiso se amplía más allá del comedor, contribuyendo a un modelo de alimentación más sostenible y solidario.

En un contexto en el que las nuevas generaciones crecen rodeadas de estímulos y opciones globales, enseñarles a mirar hacia lo propio se vuelve un acto educativo esencial. Los menús de Albi Canarias no solo alimentan, también **transmiten identidad**. Cada plato es una oportunidad para reconocer los sabores del entorno, valorar el trabajo de quienes los hacen posibles y comprender que la sostenibilidad empieza, muchas veces, en la mesa de cada día.

Gracias a este trabajo diario, comprometido y sincero, Albi Canarias consolida su liderazgo como empresa de restauración colectiva comprometida con el territorio, la transparencia y la educación alimentaria. Su apuesta por el producto local, la calidad nutricional y la colaboración con la comunidad educativa refleja un modelo de futuro alineado con los valores de sostenibilidad, salud y orgullo de pertenencia. Una forma de decir, con hechos y no solo con palabras, que **alimentar Canarias es también cuidar de ella**.