

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

Compartir en Facebook

Compartir en Twitter

Compartir en LinkedIn

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 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/>

Publicado: 19 05 2026

Comparte esta **información** útil con tus contactos y ayúdanos a que se haga **viral**!

Compartir en Facebook

Compartir en Twitter

Compartir en LinkedIn

Suscríbete a nuestra Newsletter

escribe tu email

Ok!

Promociona tu empresa

Inscríbete en nuestro directorio de profesionales B2B
Haz click aquí >>



Noticias

IV Foro Internacional del Queso Gran Canaria
El Foro Internacional del Queso, que celebra su cuarta edición en 2026, es...

Una empresa compra el Mercado de San Miguel por 200 millones de euros
Uno de los edificios más icónicos de la capital va a cambiar de dueños. El...

FestIN abrirá las puertas a la cultura y la gastronomía en una nueva edición en Valencia del 17 al 26 de abril
Hoy se han abierto las reservas para una nueva edición de FestIN, el Festival...

Ver todas las noticias...



Tendencias

Que pueden aportar los influencers a un restaurante
Las redes sociales tienen sitio para todo tipo de contenido. Pero uno de los...

Guía de un sumiller para maridar agua y comida
Cuando hablamos de maridaje, lo primero que nos viene a la cabeza es vino o...

IA para restaurantes: las mejores aplicaciones
Las aplicaciones de inteligencia artificial (IA) para restaurantes se centran...

Ver todo

Curiosidades

Restaurantes pop-up: mucho más que una experiencia gastronómica
En 2006 en Estados Unidos e Inglaterra nació un concepto gastronómico...

Llega a Madrid la primera pizzería 100% robótica: sin trabajadores, abierta 24 horas
Lo que parece un delirio futurístico es una realidad que llega ahora a...

'Tardebuena y Tardevieja': el fenómeno navideño que arrasa entre los jóvenes en España
En los últimos años dos palabras han ido abriéndose paso en el léxico...

Ver todo

Noticias empresa

Un bar de tapas gana el premio 'Mejor restaurante'