



SERVEI

IMPULSANDO EL CANAL HORECA
HACIA EL ÉXITO

Productos especializados
para el canal HORECA

Asesoría para tu negocio

Un equipo capacitado y
comprometido

SERVEI

IMPULSANDO EL CANAL HORECA

HACIA EL ÉXITO



NUESTROS PRODUCTOS



Alimentos



Limpieza



Higiene Personal



Panificación y Pastelería

NUESTROS SERVICIOS



Asesoría Técnica SAT



Asesoría Académica



Distribución Directa



Distribuidores estratégicos a nivel nacional

EDITORIAL



Holger Aguirre. Gerente Comercial Nacional B2B La Fabril

IMPULSANDO AL SECTOR HORECA

DESDE SUS INICIOS, SERVEI ha impulsado el desarrollo de la cultura gastronómica ecuatoriana, por esta razón nos hemos enfocado en proporcionar a nuestros clientes, indistintamente de su tamaño, soluciones integrales que les permitan potenciar sus negocios y cocinas.

Con el respaldo de una industria sólida como es La Fabril estamos en la capacidad de proveer al sector HORECA de una gama de productos especializados, pues gracias a la constante investigación e innovación de nuestras fábricas hemos desarrollado un portafolio acorde a las necesidades y exigencias de calidad de un mercado cada vez más competitivo.

Pero los productos no son la única propuesta de SERVEI, la asesoría técnica de nuestro SAT junto a la preparación académica que se brinda a través de importantes instituciones gastronómicas y nuestro servicio de distribución, permiten a nuestros clientes manejar efectivamente sus establecimientos implementando estrategias efectivas.

Por esta razón decimos que SERVEI impulsa los negocios hacia el éxito.



En SERVEI, la unidad de negocio de La Fabril especializada en atender a los negocios del sector HORECA en Ecuador, nos comprometemos con el desarrollo de la cultura gastronómica en el país, ofreciendo las mejores soluciones integrales a nuestros clientes a través de nuestro portafolio de productos, servicios y distribución.



NUESTRAS CERTIFICACIONES



ISO 22000
Sistema de gestión de seguridad alimentaria.



ISO 9001:2000
Garantiza la gestión de la calidad de una organización.



ISO 14001
Demuestra que la empresa está comprometida con la protección del medio ambiente.



HACCP
Sello que garantiza la seguridad alimentaria.



PALM DONE RIGHT
Certifica que el aceite de palma fue procesado de manera correcta.



ECOCERT
Sello del Organismo de Certificación para el desarrollo sostenible.



FAIR FOR LIFE
Certificación para la responsabilidad social y el comercio justo.



U KOSHER
Certificación de la Unión Ortodoxa que demuestra que los productos son aptos para el consumo de la comunidad judía.



KIWA BCS ÖKO GARANTIE
Certificación de productos orgánicos según los estándares de la Comunidad Europea, Estados Unidos y Japón.



NON GMO PROJECT VERIFIED
Certificación de productos alimenticios completamente orgánicos.



MUCHO MEJOR! SI ES HECHO EN ECUADOR.
Sello de prueba de origen ecuatoriano.



SELLO DE CALIDAD INEN
de conformidad con la NTE INEN 839 (Jabón en barra)

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec
1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en: SERVEI SERVEI.EC
División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

El portafolio de **SERVEI** ofrece las mejores soluciones en el segmento de alimentos, limpieza, higiene personal, panificación y pastelería.

ALIMENTOS

ACEITES:

SABROFRITO

Aceite multipropósito, para frituras por inmersión, sellado, cocción y sopas.

Presentaciones: 20L y 5L.



SABROLEINA

Ideal para frituras por inmersión y por sellado.

Presentaciones: 20L y 5L.



SABROSALSA

Aceite 100% vegetal totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, obtenido a partir de aceite crudo desgomado de soya.

Presentación: 20 L.



SABROSÓN

Es una mezcla de aceites 100% vegetales, totalmente refinados y libres de colesterol.

Presentaciones: 20 L, 1L y 600 ml.



CANGUILOIL

Empleado por la industria alimenticia en el rociado de rosetas de maíz y otros alimentos que requieran esa aplicación.

Presentación: 20 L.



CARBONELL

Obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado de aroma y sabor suave, con una sensación grata al paladar.

Presentaciones: 1L, 500 ml, 250 ml, 200 ml y 190 ml.



MARGARINAS:

RICAMESA

Margarina untible, elaborada con mezclas de aceites 100% vegetales de palma y soya.

Presentaciones: 55 kg y 15 kg.



HIGIENE PERSONAL

JABONES DE TOCADOR:

JOLLY

Jabón líquido familiar con glicerina y aloe vera.

Presentaciones: 1 L y 500 ml.



NINACURO

Jabón de glicerina natural con fragancias inspiradas en la naturaleza.

Presentaciones: 500 ml y 400 ml.



PRO ACTIVE

ProActive Jabón líquido con acción desodorante.

Presentación: 250 ml.



Conoce más de nuestro portafolio de productos en www.servei.com.ec

LIMPIEZA

DETERGENTES LÍQUIDOS:

GRASSOL

Detergente desengrasante de alto rendimiento. Multipropósito.

Presentaciones: 20 L. y 1 gl.



DESINFECTANTES

OLIMPIA PROFESIONAL

Limpiador desinfectante multiuso apto para superficies donde se manipulan alimentos, elimina el 99% de las bacterias.

Presentación: 3.785 ml.



OLIMPIA TODO TERRENO

Limpiador bactericida con detergente en gel, su fórmula contiene 3 potentes ingredientes para una limpieza profunda.

Presentaciones: 1.000 ml y 240 ml.



OLIMPIA

Limpiador desinfectante con agradable fragancia.

Presentaciones: 3.785 ml, 18.000 ml, 900 ml, 450 ml y 215 ml.



LAVAVAJILLAS Y UTENSILIOS PARA LIMPIEZA

BRILLEX

Crema lavavajillas con glicerina.

Presentaciones: 1 kg, 500 g y 250 g.



VILED A ESPONJA ANTI-BACTERIAS

España antibacterial. Ideal para lavar vajillas, ollas y sartenes.

Presentaciones: Salvauñas x 1 caja x 24 uds. jumbo 1 caja x 16 uds.



VILED A PAÑO ESPONJA

Paño biodegradable, limpia y seca fácilmente superficies sin dejar rastro ni pelusa.

Presentaciones: Paquete x 1 caja de 24 uds. Paquete x 3 caja de 24 uds.



VILED A PAÑO 100% MICROFIBRA

Limpieza superior y máxima absorción, deja los pisos limpios y secos.

Presentaciones: Paño piso x 1 caja de 12 uds. Paño cocina x2 caja de 20 uds.



NUEVA PRESENTACIÓN

EL SABOR Y TAMAÑO IDEAL PARA LAS COMIDAS DE TU NEGOCIO.

MEZCLA IDEAL DE ACEITES DE SOYA Y OLEÍNA DE PALMA.

ACEITE MULTIPROPÓSITO, PARA FRITURAS POR INMERSIÓN, SELLADO, COCCIÓN Y SOPAS.

EVITA EL EXCESO DE ESPUMA DURANTE EL PROCESO DE FRITURA.

100% OLEÍNA OLEÍNA DE PALMA.

EXCELENTE ESTABILIDAD OXIDATIVA.

IDEAL PARA FRITURAS POR INMERSIÓN Y POR SELLADO.

PRESENTACIONES:

• 5 LITROS.

• 20 LITROS.

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTACTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en: SERVEI SERVEI.EC

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí

La mejor solución para el canal HORECA

Además de su oferta de productos esta unidad ofrece a sus clientes asesoría técnica, capacitación y aprendizaje continuo.



SERVEI cuenta con 17 distribuidores a nivel nacional.



El convenio entre SERVEI y ARC contempla un programa de capacitación y recolección de aceite usado de cocina para los clientes.

El servicio es uno de los principales puntales de SERVEI, la unidad fue una de las pioneras en atender al sector HORECA brindando a sus clientes asesoría técnica, comercial, académica y capacitación gratuita gracias a alianzas estratégicas con entidades del sector turístico y escuelas de gastronomía a nivel nacional.

Entre los beneficios que reciben los clientes SERVEI está un convenio con la **Escuela Culinaria de las Américas**, a través del cual se ofrece a los propietarios de restaurantes un programa de capacitación continua en temas relacionados al giro del negocio, tales como costeo de rece-

tas, marketing gastronómico y atención al cliente. Recientemente la marca realizó también una alianza estratégica con Circuito Gourmet, un proyecto enfocado a los establecimientos HORECA del país, el cual brindará a este

segmento certificaciones, asesoría y capacitación en temas de seguridad alimentaria, imagen, comunicación, entre otros temas.

Asimismo, a través del departamento de Servicio de Asesoría Técnica, **SAT SERVEI** orienta a sus clientes en todo lo relacionado a sus productos, su aplicabilidad, beneficios, así como en temas de procesos ideales de fritura, limpieza, lavado y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Como una forma de ofrecer más beneficios, este año la marca estableció una alianza con el gestor ambiental **ARC** (Aceite Reciclado de Cocina), la cual contempla un plan de capacitación, recolección y reciclaje de aceite usado de cocina para los negocios HORECA en todo el Ecuador, a través de esta los propietarios de los establecimientos a más de recibir un certificado de tratamiento y disposición final de desechos avalado por el Ministerio de Medio Ambiente, obtendrán un reembolso económico por cada litro de aceite entregado.

CLIENTES



"Las capacitaciones que brinda SERVEI son muy buenas, he aprendido muchas cosas que antes solo las hacía empíricamente".
Antonio Jiménez
Restaurante Los Arbolitos



"El tema de costos y gastos que aprendí en las capacitaciones de SERVEI me ha servido bastante en mi área".
María Cristina Toala
Restaurantes Mami-T



"Como cocineros debemos aprovechar al máximo la preparación que nos brinda SERVEI. Los cursos que nos dan ayudan a reforzar nuestros conocimientos".
Byron León
Restaurante Eddys BBQ



Equipo capacitado y comprometido

Sus asesores comerciales están preparados para orientar y atender las necesidades del canal HORECA.

El servicio que ofrece SERVEI va más allá de solo vender productos. Esta unidad cuenta con un equipo de asesores comerciales capacitados y dispuestos a atender de la mejor manera cada uno de los requerimientos de sus clientes, su servicio no se limita solo a tomar un pedido, sino a dar una verdadera asesoría en cuanto al uso de productos.

Para ofrecer una mejor asistencia al canal HORECA, cuenta con un

programa de capacitación permanente relacionado al cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y a temas para la gestión de negocios como: costeo culinario, generación de receta estándar y tendencias de marketing gastronómico.

Como una forma de potenciar los conocimientos de sus asesores comerciales y su poder de negociación, la marca contemplan también sesiones de capacitación bajo el



Los clientes de SERVEI reciben asesoría técnica en el manejo de los productos.

modelo de aprendizaje continuo en aspectos relacionados con la gestión del negocio HORECA; productos especializados; herramientas de negociación y motivación; estrategias para la gestión de ventas; procesos ideales SERVEI, aplicabilidad de productos, cierre de negocios, clínica de ventas, entre otros.

A más de su fuerza de venta directa, SERVEI cuenta con una estructura de 17 distribuidores a nivel nacional especializados en atención de canal HORECA.

DISTRIBUIDORES

MANTA
Distribuciones Bergman.
Teléfono: 0999480778.
Dirección: Av. 113 y Calle 116, esquina.

GUAYAQUIL
Comercial Guim.
Teléfonos: 04 5042615 - 0939371271.
Dirección: Cda. Francisco de Orellana, Mz. D V: 5, junto a Ríocentro Norte.

PENÍNSULA DE SANTA ELENA
Distribuidora Sotomayor.
Teléfono: 0984892978.
Dirección: Calle Guayaquil, Av. 7ma. Barrio Mariscal Sucre.

MACHALA
Comercializadora Daulcom.
Teléfono: 0987833094.
Dirección: Av. 10 de Agosto y Guabo, esquina.

LOJA
Imelda de Jaramillo Cía. Ltda.
Teléfono: 0997053660.
Dirección: Sucre y Celica, esquina.

CUENCA
Dasamdist Cia. Ltda.
Teléfono: 0994119604.
Dirección: Paseo de los Cañaris 4-59 y Cacique Duma.

AMBATO
Distribuidora V&V
Teléfono: 0991393759.
Dirección: Av. Los Andes 2-12 y Montes del Cajas.

IBARRA
PROVEKOM
Teléfonos: 06 2652024 - 0997763594 - 0982812208.
Dirección: Av. Espinosa de los Monteros y Juan Bosco, esquina.

Dipropan
Teléfonos: 06 2953053 - 0999739123.
Dirección: Borrero 4-39, entre Sucre y Rocafuerte.

QUITO
Eduexpress Cia. Ltda.
Teléfono: 02 2600334 - 0987936684 - 0995769136.
Dirección: Calle 2 E18-29 y Calle C, Edén del Valle, Puengasí.

GALÁPAGOS - SANTA CRUZ
Comercial Proinsular
Teléfonos: 0993524540 - 0987107336.
Dirección: Carrera Rodríguez Vicente, Puerto Ayora.

Viveres Morales
Teléfonos: 05 2526372 - 0991779456.
Dirección: Av. Baltra e Isla Duncan.

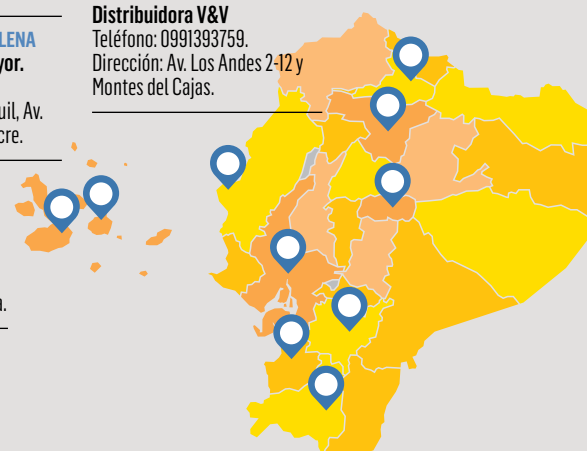
Comercial Meneses
Teléfonos: 05 2526341 - 0986545541.
Dirección: Av. Baltra s/n Indefatigable, Puerto Ayora.

Mega Primavera
Teléfonos: 05 2526091 - 0991880918.
Dirección: Av. Baltra y Charles Binford.

Comercial Morales
Teléfono: 0983069924.
Dirección: Calle Marchena S. 5 Mz. 5, diagonal al Hostal Duncan.

Comercial Ávila
Teléfonos: 05 2526267 - 0999197926.
Dirección: Tomás de Berlanga e Islas Plaza.

Comercial Rocío 1
Teléfono: 05 2526399 - 0985763950.
Dirección: Av. Baltra y Genovesa.



SOMOS SAT

SERVICIO DE ASESORÍA TÉCNICA

EL MEJOR ALIADO ESTRATÉGICO PARA TU NEGOCIO

Nuestro SAT cuenta con técnicos especializados en el área de alimentos, limpieza, panadería y pastelería, listos para apoyarte en el desarrollo de tu negocio.

Asesorías técnicas de BPMs en procesos de alimentos y limpieza de tu negocio.

Este servicio es exclusivo para clientes de SERVEI.

Solicita asesoría técnica a través de tu asesor comercial.

Nuestros técnicos cuentan con certificaciones:



SAT
SERVICIO DE ASESORÍA TÉCNICA

LA FABRIL



NOS RENOVAMOS:

Nuestro SAT ahora tiene un Call Center que se comunicará contigo antes y después de tu asesoría, para asegurarnos que sea tal como lo esperabas.

www.servej.com.ec

SERVEI.EC

SERVEI