

Grupo **CRONO**

Lunch&Dinner
TODOS LOS DÍAS COCINAMOS POR TI

Restaurante **CRONO**

CRONOExpert
5ª gama profesional

¿Quiénes somos?

Somos una corporación empresarial española que se dedica al cultivo, recolección, selección, producción y comercialización de productos de primera calidad que dan como resultado soluciones de alta restauración, **líneas de 4ª y 5ª gama, listas para comer.**

Nacemos tras largos años de estudio y desarrollo de productos alimenticios y respondemos hoy, de manera responsable a la preocupación latente en nuestra sociedad por adquirir **hábitos saludables** que sean compatibles con el día a día y una alimentación sana y saludable.

Nuestra misión mantiene el compromiso de ser un **referente en la cocina de vanguardia** en nuestro país, ajustándose a nuevos gustos, patrones alimentarios y nuevas tendencias internacionales gastronómicas.

La carta se renueva cada temporada hasta llegar a la oferta actual de 150 referencias de producción propia en las que se mantienen siempre los platos icónicos, los Top Ventas.

Desde el restaurante tradicional a las tiendas de conveniencia, a lo largo de nuestro recorrido y experiencia, hemos ido adoptando nuevas soluciones de restauración en función de las necesidades y espacios de nuestros clientes, creando conceptos vanguardistas basados en la **4ª y 5ª gama** de calidad que generan soluciones, fáciles sinergias y valores diferenciales adaptados al cliente. Así mismo, contamos con cocinas independientes en cada uno de nuestros espacios, con el objetivo de ofrecer el mejor servicio y producto a los clientes.

Somos pioneros en innovación tecnológica del sector en España

(patente premio SIAL París).

En la actualidad, damos servicio cada día a más de **12.000** consumidores.

Grupo **CRONO** hoy diversifica su portfolio de servicios en varias líneas de nuevos productos:

- Tradicionales
- De alta restauración
- Ecológicos
- Sin gluten
- Bajos en grasas
- HALAL

Grupo **CRONO** está compuesto por varias líneas de negocio:

BERGAS GOURMET: Nuestro obrador central, donde se elabora y produce el producto.

CRONOCOFFEE RESTAURANT: Restauración colectiva, cadena retail, catering y eventos. Con presencia en áreas empresariales de Madrid y zonas urbanas. Las marcas comerciales incluyen:

- **LUNCH&DINNER:** tiendas de conveniencia y cafeterías.
- **RESTAURANE CRONO:** Restaurantes tradicionales para entornos empresariales con servicios de catering y eventos.
- **CRONO EXPERT:** 4ª y 5ª gama para profesionales y

colectividades; línea específica para el sector HORECA.

ADN, valores diferenciales

Comprometidos con tu salud

Todos los días cocinamos por ti - Ready-to-eat

- Lo hacemos a fuego lento, poniendo el máximo mimo en los guisos, con el aroma, el sabor y las texturas de siempre.
- Nuestro proceso de producción es 100% tradicional, sano y natural. No pasteuriza, no congela, ni utiliza conservantes ni colorantes.
- Nuestra patente de envasado a través de un sistema de atmósfera modificada, única en el mercado, nos permite ofrecer y mantener todas las características organolépticas de nuestros productos.
- Somos pioneros en seguridad alimentaria; nuestro sistema de cocinado y envasado (**premio Sial de París 2004**) responde a los más exigentes controles de calidad.
- Tenemos un APPCC (Análisis de Puntos Críticos) propio basado en protocolos que controlan y gestionan la trazabilidad de nuestras materias primas, con un férreo control de calidad en todas las partes del proceso de producción y manipulaciones de producto.
- Se realizan análisis microbiológicos periódicos y auditorías externas de la elaboración de nuestros platos. Estamos muy atentos a los dictámenes y recomendaciones de la

OMS y de la FDA.

La confianza de los más grandes nos avala.

Comprometidos con la sociedad

POLÍTICA MEDIOAMBIENTAL

- Apoyamos el aumento de la eficiencia energética, el ahorro de costes y la reducción del impacto.
- Potenciamos el uso de materiales biodegradables que a la vez cumplan requisitos de impermeabilidad y seguridad alimentaria.
- Potenciamos propuestas no experimentales que aseguren la no contaminación de materias primas y el mantenimiento de sus características **organolépticas**.

PROYECTO RSC – FUNDACIÓN PAN Y PECES

- Conscientes de la situación que todavía vive nuestro país como consecuencia de la reciente crisis económica, colaboramos activa y abiertamente con la “**Fundación Pan y Peces**”, a través de nuestra Fundación García-Bergas, contribuyendo con la donación de 1.000 menús de comida mensuales dirigidos a familias en riesgo de exclusión social. Un proyecto que, con la ayuda de nuestros partners empresariales, tiene el objetivo de seguir creciendo y aumentando a lo largo del año.

Imagen, producto y ubicaciones

Selección platos Top Ventas

GAZPACHO ANDALUZ



MACARRONES CON CHORIZO



RISOTTO DE BOLETUS



PECHUGAS DE POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN Y VERDURAS



BACALAO DORADO



BONITO A LA PLANCHA



NOODLES DE POLLO CON YAKITORI



CREPE DE CAMEMBERT CON BOLETUS



Restaurante Crono

Concepto

- Es un restaurante “tipo” donde se combina oferta tradicional con producto de 4ª y 5ª gama.
- Servicio de mesa para desayunar, comer o merendar.
- Servicios de catering y eventos.
- Implantados en áreas empresariales, nuestro cliente objetivo son los trabajadores a lo largo de su jornada laboral.

- El tiempo y la agilidad en el servicio es una característica fundamental del concepto: dependiendo del aforo local podemos garantizar un servicio para 300 comensales en 45 minutos.

ADN Restaurante Crono

- Servicio en mesa.
- Tenemos una carta con la **oferta más variada del portfolio de empresas de restauración colectiva en Madrid.**
- La oferta gastronómica propuesta es de elaboración diaria, con más de 11 variantes de primeros y segundos platos, que se van renovando con cocina de mercado en función de la temporada, con un alto nivel de rotación.
- El apoyo de productos de 4ª y 5ª gama nos permite ampliar y variar la oferta en un nivel superior al de un restaurante tradicional, pero con la misma calidad de servicio y producto.
- Completamos nuestra oferta con algunas novedades como auténticas pizzas napolitanas, hamburguesas y otros servicios.
- Ofrecemos servicios take away con aplicaciones digitales creadas a medida para el grupo y sus clientes, sinergias tecnológicas que mejoran el servicio de restauración y la productividad del trabajador.

Ubicaciones

Restaurante CRONO Repsol + Lunch&Dinner

La compañía española de energía, ubicada en la calle Méndez Álvarez 44 en Madrid capital, ha confiado en nuestro grupo para gestionar los servicios de restauración interna de su sede central llamada "Campus Repsol".

El Restaurante CRONO se sitúa en la cafetería Jardín y, junto al Lunch&Dinner de la cafetería central, da servicio completo de restauración (desayunos, comidas, meriendas, take away, catering y eventos) a los 4.500 trabajadores del recinto.

Ayudamos a minimizar tiempos de espera al poder reservar directamente a través de un sistema informático interno y recoger los pedidos para llevar o consumir en corners.

Restaurante CRONO Torre de Cristal

Ubicado en el Paseo de la Castellana – Fuencarral / El Pardo. Está integrado dentro de una de las cuatro torres del centro empresarial financiero y de negocios por excelencia hoy en Madrid.

Forma parte del abanico gastronómico del área empresarial y ofrece un servicio de mesa tradicional > 600 comensales.

Restaurante CRONO Cristalia + Lunch&Dinner

Ubicado en una situación privilegiada y estratégica del nudo M-40 – Vía de los Poblados, está integrado dentro de un entorno empresarial consolidado y moderno de oficinas clase A.

Espacio mutiservicio que presenta una oferta gastronómica que combina:

- Restaurante servicio mesa tradicional: Restaurante Crono (es nombre comercial, como un nombre propio, mayúscula siempre). > 300 comensales (confirmar numero comensales)
- Free Flow: Lunch&Dinner.

Restaurante CRONO Manoteras + Lunch&Dinner

Ubicado al norte de Madrid entre el enlace del mismo nombre y el nuevo Barrio de San Chinarro. Situado en una confluencia de paso obligado entre Rivas Futura, Parque Empresarial de Manoteras y Megapark.

Espacio mutiservicio que presenta una oferta gastronómica que combina:

- Restaurante servicio de mesa tradicional: Restaurante Crono > 300 comensales.
- Free-flow: Lunch&Dinner.

Restaurante CRONO Ed. París + Lunch&Dinner

Ubicado en la calle de Ribera del Loira 8-10, propiedad de la gestora Monthisa, donde están ubicadas empresas de reconocido prestigio internacional como Hugo Boss, EMC2 o

Epson.

Espacio multiservicio delimitado que presenta una oferta gastronómica que combina:

- Restaurante servicio de mesa tradicional: Restaurante Crono > 300 comensales.
- Free-flow: Lunch&Dinner.

Lunch & Dinner

Concepto

Con una oferta gastronómica de máxima calidad, es una fórmula alternativa que resuelve la falta de tiempo y la preocupación por comer sano y equilibrado, con productos cocinados y envasados en mono-ración listos para consumir en el local o llevar a casa/oficina.

Mix entre cafetería, restaurante, espacio deli-gourmet y línea ecológica, donde podrás degustar productos de alta restauración a cualquier hora del día u optar a hacerlo donde se prefiera.

ADN de Lunch & Dinner

- La presentación en lineales perfectamente ordenados por

productos, permite una visión global del conjunto de la oferta, variada y con alto nivel de rotación, así como una selección muy fácil, rápida e intuitiva de una propuesta compuesta de ensaladas, cremas, sándwiches, primeros y segundos platos (carnes, pescados, pastas, legumbres, tortillas, crepes...), snacks, postres y bebidas.

- Zonas de atemperado en microondas, con todo el menaje necesario para una degustación rápida y cómoda.
- READY-TO-EAT mediante regeneración por microondas en tan solo dos minutos.
- Todos los platos se presentan en formatos unitarios; lo que proporciona al consumidor un cálculo exacto de la ingesta de calorías y permite racionalizar y mantener el equilibrio nutricional deseado.
- Servicio de barra con todos los servicios de atención al cliente para desayuno, bollería, barritas, cafés y productos deli-gourmet y ecológicos.
- Son espacios acogedores y con personalidad que invitan a disfrutar de la auténtica experiencia de venta/consumo directo de la restauración de conveniencia.
- Lunch&Dinner es co-branding de exclusivas deli-marcas que utilizan sus tiendas como canal de ventas.

Ubicaciones

Castellana
Paseo de la Castellana 77 (AZCA), 28008, Madrid

Velázquez

Velázquez 126, 28006, Madrid

General Martínez Campos
General Martínez Campos 42, 28010, Madrid

Torres de Colón
Plaza de Colón 1, 28046, Madrid

Princesa
Calle Marqués de Urquijo 4, 28008, Madrid

Zurbano
Calle Zurbano 22, 28010-Madrid

Torre Picasso
Pza.Ruiz Picasso, 1 Ed. Torre Picasso, 28020-Madrid

Manteras
Avd. Manteras, 46, 28050-Madrid

María de Molina
Maria de Molina, 58, 28006-Madrid

Núñez de Balboa
Núñez de Balboa 35, 28001, Madrid

Edificio París
Calle de la Ribera del Loira 8-10, 28042, Madrid

Campus Repsol
Méndez Álvaro 44, 28045, Madrid

Centro Empresarial Cristalia
Vía de los Poblados 3, 28024, Madrid

Parque Empresarial Vía Norte
Quintanavides 15, 28050, Madrid.

CRONO Expert - 5ª Gama Profesional

Concepto

Es la mejor respuesta en restauración para colectividades y profesionales cualquiera que sea su ámbito.

Personalizamos y distribuimos las diferentes propuestas de menús en formatos gastronómicos, con amplias caducidades y adecuándolos al público objetivo al que vamos dirigidos.

Nuestra oferta sana, variada y abierta a producir cualquier sugerencia extra que el cliente demande.

ADN de CRONO Expert - 5ª Gama profesional a HORECA y colectividades

- Amplia gama de productos de primera calidad.
- Cocinados diariamente, sin conservantes ni colorantes. No hay congelación ni pasteurización en el proceso.
- Se presenta en formato Gastronorm con capacidad entre 2 y 5 Kg – 8/12 raciones. Con un envasado de atmósfera modificada y films inteligentes de diferentes porosidades.
- El producto envasado tiene un ciclo de vida de 14 días de conservación natural sin romper la cadena de frío.

- La regeneración es factible en horno, cocina o microondas (2 minutos), en función de las necesidades del operador.
- Nuestro centro de producción cuenta con todos los sistemas y protocolos tales como el APPCC, para garantizar la seguridad alimentaria de todas y cada una de las elaboraciones, reduciendo los riesgos microbiológicos, físicos y químicos, así como asegurando la trazabilidad desde la materia prima hasta el producto final.

Destinatario profesional:

- Cafeterías, bares y restaurantes.
- A grandes colectividades de diferentes ámbitos:
 - Hospitales geriátricos y centros médicos.
 - Universidades y colegios residenciales de estudiantes.
 - Hoteles, restaurantes y campings.
 - Comedores de empresa, resorts y catering.

Decálogo de compromiso medio-ambiental

Nuestra política medioambiental está basada en el movimiento “CRADLE TO CRADLE” orientado a adaptar nuestra producción a que los materiales que utilicemos no sean solo biodegradables e inofensivos sino que además, puedan integrarse en un nuevo ciclo de vida y contribuir activamente a la mejora del mundo en el que vivimos.

1. Nos comprometemos a reducir al máximo el impacto sobre el medioambiente y mantener una búsqueda activa y eficaz orientada a localizar envases que pesen menos, sin perder funcionalidad y características termodinámicas, sustituyendo materiales tradicionales por otros más alternativos y ecológicos existentes en el mercado.
2. Nos comprometemos a reorientar nuestra política de adjudicación de contratos a proveedores que se alineen con nosotros en la forma de gestionar los condicionantes medioambientales.
3. Nos comprometemos a reciclar, plástico y cartón, dos elementos fundamentales en la elaboración de nuestro packaging.
4. Nos comprometemos a orientar nuestras soluciones con la máxima eficiencia en términos de sostenibilidad, gestión y huella de carbono.
 - a) **Sostenibilidad**, implica satisfacer las necesidades del presente sin comprometer a las generaciones futuras poder satisfacer las suyas.
 - b) **Gestión**, enfatiza la implementación y supone la administración de nuestros recursos naturales para garantizar su supervivencia para generaciones actuales y futuras.

Huella de Carbono, cantidad total de gases efecto invernadero, como el dióxido de carbono y metano emitidos durante el ciclo de vida de un producto o servicio.

5. Nos comprometemos a seguir invirtiendo en I+D *I para el desarrollo de nuevos materiales, productos y tecnologías que contribuyan a reducir el uso de la energía y la huella de carbono y promover el reciclaje por medio del uso de contenidos reciclados o utilizar recursos renovables.
6. Nos comprometemos a producir minimizando desperdicio medioambiental y gastos.
7. Nos comprometemos a la multi-utilización del uso de pales para el apilamiento de productos e instamos a nuestros proveedores a que se sumen a nuestra cadena de compromiso.
8. Nos comprometemos a aumentar la eficiencia energética para ahorrar y reducir el impacto ambiental. GRUPO CRONO Y LUNCH & DINNER está centrado en reducir el consumo de energía en los restaurantes y tiendas del grupo.
9. Nos comprometemos dada la diversidad de la oferta de los mercados a destinar recursos humanos y económicos para la adecuada y justa medición del gasto energético.
10. Nos comprometemos al uso del termoplásticos, producto más vendido alrededor del mundo, cuya demanda anual es de unas 40 millones de toneladas.