



COVEPLA

COMERCIALIZADORA VELEZ PLAZA

¡SU MEJOR OPCIÓN, EN SERVICIO Y SABOR!



PRESENTACION SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPRESAS



Antecedentes De La Empresa

Covepla, es una empresa joven y dinámica formada por emprendedores exitosos en servicios de alimentación, con una madura experiencia en la administración moderna de los servicios de alimentación, con más de 8 años de presencia en el mercado nacional, orientada 100% a la satisfacción del cliente.

Nuestra Historia

Comercializadora Vélez Plaza es una empresa que nace en el año 2007 como un restaurante en el parador de Villa Rica al frente del Parque Industrial Caucaresa; en sus inicios era conocido como el Parador de Villa Rica y ha sido administrado por el Señor Julián Vélez Plaza propietario.

En el año 2009 en una de las coyunturas económicas del país Comercializadora Vélez Plaza, Laboratorios Genfar y Alianza Grafica fortalecen sus relaciones comerciales con la concesión de las cenas diarias en Genfar y todo el servicio de alimentación en Alianza. De allí nace la idea de crear un centro de producción y distribución de alimentos que contribuya a un mejor servicio, con la tecnificación y la capacitación del personal por medio del Sena y la Cámara de Comercio del Cauca en la ciudad de Santander de Quilichao.

Hoy comercializadora Vélez Plaza es una empresa que ofrece soluciones gastronómicas en sitio a nivel industrial y se caracteriza entre otras cosas por prestar servicios de restaurante y eventos bajo normas de calidad, Todo esto se debe al talento humano debidamente capacitado que nos acompaña día a día dando lo mejor de sí para poder ofrecer no solo un producto de calidad si no la oportunidad de nuevos desarrollos, servicio de alimentación institucional y variedad en refrigerios.

PRESENTACION SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPRESAS

Nuestro Objetivo

Ser líder en la región prestando sus servicios de comedor, incursionando en la innovación gastronómica , en la prestación de sus servicios con calidad, higiene, buenos productos, puntualidad y buen servicio.

Nuestro objetivo es otorgar un Servicio de alta Calidad, Integral y Entretenido, para así responder satisfactoriamente a las expectativas de nuestros clientes.

Al contratar los servicios de alimentación con Covepla se obtendrán, entre otros, los siguientes beneficios:

1. Excelencia y seguridad
2. Atención personalizada
3. Rápida capacidad de respuesta
4. Mejora continua



PRESENTACION SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPRESAS

SABOR TRADICIONAL

La preparación de los productos alimenticios dentro de las instalaciones de nuestros clientes, caracterizan el Sabor Tradicional.

El Chef de covepla, tiene a su cargo la creación constante de nuevas preparaciones que sorprendan el paladar de nuestros clientes. Para lograr lo anterior, se ha elaborado una minuta base, que contempla todas las alternativas de menú ofertadas a nuestros comensales, dependiendo las mismas de la estacionalidad de los productos, disponibilidad operativa y sobre todo, las necesidades de nuestros clientes.

Nuestro compromiso de planificación, conlleva la personalización de las minutas, trabajando en conjunto con nuestro cliente, las reales expectativas que tiene del servicio, a la luz de los requerimientos nutricionales de sus trabajadores.



PRESENTACION SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPRESAS

SERVICIO TRANSPORTADO

Servicio Transportado, es una de nuestras modalidades de servicio, que consiste en la elaboración de los alimentos en nuestra planta, y distribuidas oportunamente en las instalaciones de nuestros clientes, por medio de nuestro equipo de transporte que cuenta con cambros para el mantenimiento de la temperatura de los alimentos, y nuestro propio vehículo de transporte, para ser entregadas oportunamente y disfrutadas por nuestros comensales en los horarios establecidos.

Nuestro centro de producción, despacha aproximadamente trecientas raciones diarias, a nuestros clientes ubicados dentro del parque industrial Parque Sur y Caucadesa.

El sistema utilizado para el servicio de alimentación transportada, va de la mano con el control directo de temperaturas para alimentos transportados, este proceso se realiza en el transcurso de la producción de los mismos, tomando las temperaturas y registrando su cumplimiento, las temperaturas límites para este proceso es $> 75^{\circ}\text{C}$. los alimentos deben cumplir estas temperaturas para poder ser empacados en los azafates de acero inoxidable y almacenados en los cambros de transporte para así mantener su temperatura. En el momento de la distribución los alimentos no deben tener una temperatura $> 65^{\circ}\text{C}$.



De esta manera se traslada hasta las instalaciones del cliente garantizando el mantenimiento de la temperatura y la calidad de los alimentos, proporcionando un producto fresco y delicioso que podrán disfrutar nuestros comensales.

PRESENTACION SERVICIOS DE ALIMENTACION PARA EMPRESAS



CARTA VIP.

Contamos con una carta VIP, en la cual podrán encontrar una gran variedad de menús a escoger para sus reuniones gerenciales, visitas internacionales, capacitaciones y todo tipo de actividades que requieren apoyo de alimentación.

Covepla es una empresa que ofrece soluciones gastronómicas en sala a nivel industrial y se caracteriza entre otras cosas por prestar servicios de restaurante y eventos bajo normas de calidad. Todo esto se debe al talento humano debidamente capacitado que nos acompaña día a día dando la mejor de sí para poder ofrecer no solo un producto de calidad si no la oportunidad de nuevos desarrollos, servicio de atención institucional y variedad en refrigerios.

Menú

Brinda los servicios de alimentación, desayunos, refrigerios, almuerzos, comidas, cenas, eventos especiales, cocidos y mucho más.

Teléfono: 8717732
Cta. 318 2953984 – 3130191381
Correo: covepla@covepla.com
Web: www.covepla.com

Reciben atención oficina,
De lunes a viernes 07:00-17:00
Sábado 08:00-12:00
Reservas
Centro 13-58 12-33 Correo de Bolivia
Tel: 8253832
Cta. 318293984

DESAYUNOS En nuestras especialidades se encuentran el primer alimento del día. Y para ello tenemos una gran variedad de propuestas, continuando la tradición, época y gourmet. Americanos Tortita de fruta, jugo de naranja, variedad de panes, huevos revueltos con maiz, champiñones, salchicha americana, porción de queso y café. \$10500 Gourmet Tortita de fruta, cereal especial (hojuelas, maiz, champiñones) variedad de panes, porción de queso, manzanilla, y chocolate. \$11000 Continental Jugo de naranja, variedad de panes, relleno de jamón, porción de queso, manzanilla, maiz, café. \$6500 Antiguos Calentado de huevo con arroz, huevo frito, carne asada, arroz, porción de queso y chocolate. \$7200 Buffet Variedad de frutas, 2 pases de desayuno, salchicha americana, arroz, huevo revuelto, pan a tope, queso, 2 tipos de jamón, bebida caliente, manzanilla y manzanilla, máximo a partir de 20 personas. \$10500 REFRIGERIOS Opciones según para todo ocasión. Trocho de queso \$2600 Sándwich de jamón y queso \$2500 Papa ahogada (2 unidades con queso) \$3000 Papa rellena (con queso) \$2700 Arroz con queso y café con leche \$3000 Mahonesa ahogada (con queso) \$3000 Choclos (con queso y queso) \$2600 Buñuelo (2 unidades) y café con leche \$2100 Embutido (2 unidades) y café con leche \$1400 Rosqueta de pollo (con queso y queso) \$1400 Arroz salado (con queso, pollo y queso) \$1400 Marcenitas (2 unidades) \$4000 Tuncho de pollo (con queso) \$4000 Empanadas (2 unidades) con champiñones \$4000 Empanadas (2 unidades) con hallada \$4000 Salsicita (con hallada) \$4000 Sándwich de pollo (con queso) \$5100 Ensalada de frutas \$5100	REFRIGERIOS ESPECIALES Opciones especiales para eventos importantes SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO (Con queso) \$5000 SANDWICH DE BISTEC DE BEEF (Con queso) \$4000 SANDWICH DE POLLO (Con queso) \$4300 SANDWICH DE PERNIL DE CERDO (Con queso) \$6000 PIZZA JUNIOR HAWAIIANA (Con queso) \$6000 PIZZA JUNIOR POLLO CON CHAMPIONES (Con queso) \$7000 CRISPES DE POLLO Y PAPA A LA FRANCESA (Con queso) \$7000 CRISPES ETOGIANOFF Y PAPA A LA FRANCESA (Con queso) \$6000 PASTEL GLORIA (Con queso) \$3000 HAMBURGUESA (Con queso) \$6000 PERRO CALIENTE (Con queso) \$4500 PAN COOK POLLO CON CHAMPIONES (Con queso) \$7000 WRAP DE CARNE DESMIGADA (Con queso) \$5000 HAMBURGUESA DE POLLO (Con queso) \$7000 TÍPICOS Brinda los elementos de esta categoría a lo que incluyen estos platos. BANDEJA PAISA \$9500 Frías, arroz, carne asada, chorizo, chicharrón, arroz, maiz SANCOCHO VALLUNO \$9500 Trucha, pollo, salsa verde, arroz, tomate de pimiento y queso. MILANESA DE CERDO \$9000 Carne asada y la francesa y ensalada MILANESA DE POLLO \$10000 Carne asada y la francesa y ensalada TAMAL VALLUNO \$7000 MENÚ EJECUTIVO \$7500 Ceniza de arroz, arroz, carne, papas, guarnición, ensalada y bebida (Lima según la programación de la mesa)	ALAJOS La buena y el malito solo saben bien si la buena con una buena carne o un buen tomate, disfrute de nuestros mejores platos con la carne que más le guste. FILETE DE POLLO \$13000 Asado de pollo al vapor, maiz, ensalada, arroz de pollo y ensalada. BABY BEEF \$7000 Asado de pollo al vapor, maiz, ensalada, arroz de pollo y ensalada. CHURRASCO \$15000 Asado de pollo al vapor, maiz, ensalada, arroz de pollo y ensalada. PONTA DE ANGA \$15000 Asado de pollo al vapor, maiz, ensalada, arroz de pollo y ensalada. COSTILLA ASUMADA \$15000 Asado de pollo al vapor, maiz, ensalada, arroz de pollo y ensalada. LÍNEA GOURMET CALAMARES Y CAMARONES APANADOS \$13700 CHAMPIONES Y QUESOS \$9500 CEPES DE CAMARON \$12000 CREMA DE POLLO \$3000 CREMA DE CHAMPION \$9000 Menú 1 Rollo de pollo en salsa de queso con verduras saladas y arroz con maiz, \$10500 Menú 2 Mahonesa de pollo en salsa de champiñones, \$11000 Menú 3 Sopa de pollo en salsa de champiñones, \$10500 Menú 4 Rollo de pollo en salsa blanca, maiz de pollo en salsa de queso, arroz con maiz, \$10500 Menú 5 Filete de pollo en salsa de champiñones con verduras saladas y papas al vapor, \$10500 Menú 6 Laminado de pollo con queso y la francesa, \$11000 Menú 7 Crema de pollo con queso y la francesa, \$11000 Menú 8 Laminado de pollo con queso y la francesa, \$11000 Menú 9 Trucha asada con champiñones, \$12500 Menú 10 Laminado de pollo con queso y la francesa, \$10500 Menú 11 Laminado de pollo con queso y la francesa, \$10500 Menú 12 Laminado de pollo con queso y la francesa, \$10500
--	---	--

Cocineros

Ocultos

Una forma de encantar a nuestros clientes y de transmitir nuestro saber culinario es a través de cursos realizados por nuestro Chef profesional, que realiza clases participativas y dinámicas, entregando una experiencia de sabores y aromas.





Menú

Saludable

Las modas, y las tendencias, hacen parte del día a día por eso estamos siempre a la vanguardia en innovación e investigación de nuevos conceptos, en este espacio traemos todo lo saludable que te ayudara a llevar una alimentación mas balanceada y saludable, y Covepla pensando en tu figura y buena alimentación crea un menú saludable.



MUCHAS GRACIAS

