



**REDEFINIENDO
FRESCO, JUNTOS**

PORQUE NOS IMPORTA EL TRAYECTO DE LA PLANTA HASTA EL PLATO

En 1985, cinco distribuidores independientes de servicios de alimentación se unieron con una misión—el traer las verduras más frescas, de más alta calidad, y la disponibilidad más consistente a proveedores de servicios de alimentación de todo los tamaños a través de Norte América. Con 30 años de experiencia e innovación, Markon Cooperative sigue siendo el principal proveedor de verduras a toda la industria de servicios de alimentación.



PENSAMIENTO INNOVADOR DESDE SEMILLA HASTA LA CUCHARA

Los tres pilares de Markon representan una dedicación incesante para redefinir “fresco” en la industria de productos agroalimentarios.



ORIGEN

Las verduras y frutas de más alta calidad y seguridad comienzan en la fuente. Por eso es que nosotros nos asociamos con agricultores que son tan apasionados con los productos agroalimentarios frescos tanto como usted. Nuestro método de planta-a-plato significa que a cada paso del camino, nosotros proveemos transparencia por sus productos agroalimentarios. Con la calidad y la seguridad en mente, nosotros empleamos auditorias por parte de terceros de nuestras granjas e instalaciones para asegurar la subjetividad.



TRAVESÍA

Los productos agroalimentarios no aparecen mágicamente sobre su plato. Hay un viaje por el cual pasa, y nosotros estamos ahí a cada paso del camino. Los productos agroalimentarios de Markon nunca están sin supervisión. Nuestra tecnología de geolocalización rastrea y corrige el producto en tránsito a cada paso, desde semilla al envío hasta el almacén. Nuestros inspectores inspeccionan los campos seis días a la semana, asegurándose que su alimento alcanza nuestras normas estrictas.



INNOVACIÓN MEDIANTE LA COMUNIDAD

La colaboración no es solamente una palabra para nosotros. Desde nuestros agricultores al personal de entrega hasta nuestros clientes de servicios de alimentación, nosotros demostramos el valor de la colaboración e innovación ofreciendo inspiración sugerencias para nuestros productos agroalimentarios. También cultivamos alianzas que enfocan la atención en el avance de la sostenibilidad y la transparencia en casa paso de la travesía de nuestros productos agroalimentarios.

“Estoy convencido que cuando yo veo los productos de la marca de Markon en nuestros enfriadores, los productos agroalimentarios son consistentemente de la más alta calidad disponible. Markon está a la vanguardia de la industria en sabor, fiabilidad, y seguridad de los alimentos.” –

- D. Sawchuk, Chef Ejecutivo
Earls Restaurant

PROGRAMA 5-STAR FOOD SAFETY® ESTÁ ARRAIGADO EN FUERTES FUNDACIONES

Nos comprometemos a la excelencia en cada paso del camino. Todos los productos agroalimentarios de Markon que usted compra han satisfecho o superado nuestras normas estrictas sin igual de seguridad de alimentos.

CAMPOS

Nuestro programa Boots in the Field® ayuda asegurar la frescura, la calidad, y la seguridad de alimentos cuales comienzan con la misma semilla.

- Las estrictas especificaciones de Markon se tienen que satisfacer para todo artículo, o no es empacado en nuestras marcas
- Nuestros inspectores están en nuestros campos diariamente, revisando el desarrollo y la cosecha la tiempo real
- Nosotros consistentemente emitimos videos Live From the Fields para que nuestros clientes puedan ver lo que está pasando a los productos agroalimentarios que compran

INSTALACIONES

Regularmente adaptamos y mejoramos nuestros programas de seguridad de alimentos a los estándares más altos de toda la industria.

- Los proveedores tienen que adherirse a las buenas prácticas de manufactura y emplear puntos de control críticos para el análisis de riesgos
- Los inspectores de Markon diariamente hacen visitas de observación para asegurarse de que todos los procedimientos se están siguiendo y que los paquetes completados están seguros y deliciosos
- Los programas consistentes del análisis del agua y del monitoreo ambiental abordan cualquier preocupación que los clientes tengan de la seguridad de los alimentos

TRANSPORTACIÓN

Nosotros consistentemente monitoreamos la temperatura durante el transporte para realzar la seguridad de los alimentos y la vida de estante.

- Indicadores de temperaturas visibles son fijados a los envíos
- Información fácil de descargar mide la estabilidad de la cadena de refrigeración
- Las normas estrictas de configuración de la carga asegura la integridad de las cajas
- El monitoreo a tiempo real de la temperatura le permite a los establecimientos miembros atender cualquier problema en ruta

ALMACENES DE DISTRIBUIDORES

Nuestros almacenes de distribución emplean las normas más altas y estrictas para la seguridad óptima.

- El almacenaje apropiado en zonas de temperaturas apropiadas mantiene la máxima vida de estante
- Personal dedicado a la Mantenimiento de la Calidad revisa los procesos y los procedimientos
- Inspecciones por parte de terceros sin parcialidad confirman que todas las medidas son cumplidas

SU COCINA

Nuestra seguridad de alimentos va más allá de la entrega por medio de proveerles los instrumentos necesarios para rastrear el origen y las directrices para almacenaje.

- Etiquetas de rastreo trazan el origen del producto hasta el campo; regularmente se llevan a cabo simulacros de recuperación para verificar la rastreabilidad
- Símbolos de refrigeración identifican fácilmente las áreas apropiadas de almacenaje para el personal interno
- Fechas de “preferiblemente utilizar antes de” adentro y afuera de los paquetes de los productos RSS simplifican la rotación de la utilización

“¡En The Parish, la calidad es una prioridad, y Markon siempre me ha respaldado! Utilizando su línea completa de productos pre-cortados Ready-Set-Serve y sus frutas y vegetales excepcionales de Markon First Crop le ahorran a mis restaurantes tiempo y trabajo— permitiéndome enfocarme en la creatividad para darles a mis huéspedes los platos deliciosos a los cuales se han acostumbrado.”

- Travis Peters, The Parish en Tucson, Arizona

SOLUCIONES INNOVADORAS PARA CADA NECESIDAD

En Markon, todas las líneas de los productos prometen calidad, inspiración, innovación, transparencia, y la fundación inmovible del programa 5-Star Food Safety®. Liderazgo de producto para que usted pueda enfocarse en sus clientes.



MARKON FIRST CROP®

La cocina antojosa comienza con Markon First Crop®, el producto emblemático de la marca Markon que ofrece las frutas enteras y vegetales de la más alta calidad. Estos superiores productos agroalimentarios de la granja hasta la mesa le ofrecen a los chefs el lienzo ideal para desarrollar creaciones culinarias que sus clientes ansían.



READY-SET-SERVE®

Menos preparación. Menos trabajo. Menos desperdicio. Ready-Set-Serve® es una línea completa de frescas frutas, vegetales, y jugos que alivian el trabajo de preparación en la cocina y le permite a los chef enfocarse en el sabor y la creatividad. Ahorre tiempo cortando, pelando, y acicalando y pase más tiempo creando platos majestuosos.



MARKON ESSENTIALS®

Productos agroalimentarios indispensables a un precio asequible. Markon Essentials® está diseñada para estar disponible durante todo el año que encaja dentro de su presupuesto. Markon Essentials® es la solución perfecta cuando la apariencia no es un factor, pero la calidad, el sabor, y la seguridad de los alimentos lo son.



La diferencia de Markon:

- 5-Star Food Safety® - desde el campo hasta la cocina
- Boots in the Field® - para manejar la calidad y la seguridad de los alimentos
- Especificaciones de productos agroalimentarios a la vanguardia de la industria - asegurando el mejor producto agroalimentaria para sus necesidades
- Portafolio escalonado de productos agroalimentarios - proveyendo soluciones para cada operador
- Innovación a través de la cadena de distribución - a la vanguardia de toda la industria

MARKON.COM | SALINAS, CALIFORNIA