

SOTOGRADE

CASARES

ESTEPONA

SAN PEDRO
ALCANTARA

MARBELLA

MIJAS



SALDUNA
CATERING

info@saldunacatering.com | +34 682 588 896

saldunacatering.com



COLECTIVIDADES COCINA CENTRAL



SALDUNA
CATERING

ALTA EXPERIENCIA EN RESTAURACIÓN



Mariana Zuñiga
Executive Chef

Estrella Amaro
Chef

Salduna Catering cuenta con una larga experiencia dentro el sector hostelero.

Pertenece a un importante grupo empresarial en la Costa del Sol, Grupo Atento, y gestionamos la restauración de nuestros clubes de playa desde hace varios años.

Debido a la demanda recibida, hemos decidido expandir esta línea de negocio externamente ofreciendo productos y servicios para el beneficio y rentabilidad de otros establecimientos.

Nuestro equipo de producción y trabajo domina todos los procesos de elaboración y los diferentes protocolos que regulan la sanidad alimentaria. También realizan formaciones continuas en materia de seguridad alimentaria para tener identificados los posibles alérgenos durante todo el proceso.

Además, contamos con especialistas en nutrición que diseñan menús saludables, nutritivos y equilibrados. Tenemos la capacidad de generar menús terapéuticos para aquellos comensales que, por cuestiones de salud, requieran dietas especiales.

Nuestra central de compras selecciona proveedores autorizados que garantizan la calidad de la materia prima.

Asimismo, poseemos un registro sanitario que avala nuestros procesos (26.015054/MA) y realizamos periódicamente auditorías internas y externas que nos dan la tranquilidad de poder llevar a su mesa un alimento de calidad y seguro.



CATERING A COLECTIVIDADES

Nuestra principal función se basa en la elaboración y distribución de menús a aquellos clientes que no dispongan de cocina o deseen recibir la comida ya elaborada.

Ponemos a su disposición personal cualificado, especializado en la gestión de la cocina, planificación y aprovisionamiento de material, siempre atendiendo a las características que presenta cada cliente.

- Transporte hasta el centro.
- Regeneración y preparación.
- Seguro de responsabilidad civil.

- Recepción de la mercancía.
- Montaje y desmontaje del comedor.
- Planes de limpieza y autocontrol higiénico-sanitario.



COCINA CENTRAL

Acciones para potenciar la rentabilidad de su negocio:

- Estudio de los menús.
- Producción y elaboración a medida.

- Asesoramiento gastronómico.
- Máximo aprovechamiento de recursos.

