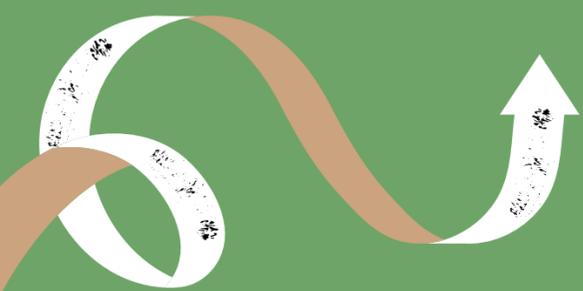
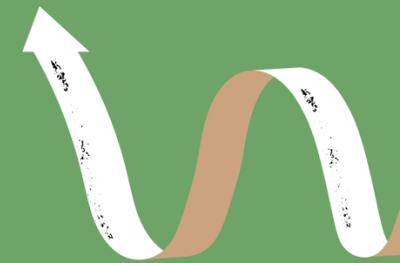




Esta es nuestra  
empresa



# Nuestra historia



2017

Empezamos operaciones 01/06/2017.



2017

Iniciamos el primer comedor con 70 personas en un solo turno .



2019

Iniciamos en un Colegio con matrícula de 150 alumnos.



2022

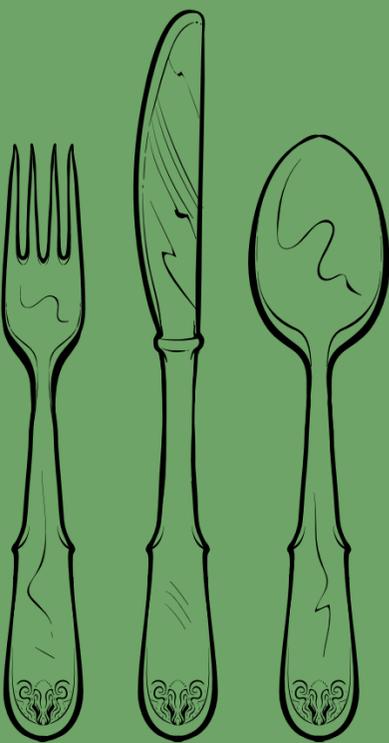
Contamos con dos comedores y en total servimos más de 600 comidas a la semana en turno de día y noche .

# ¿Quiénes somos?

Una empresa dedicada a cubrir las necesidades de nuestros clientes.

Tenemos más de 5 años incrementando nuestro número de comidas diarias y siempre con la mejor actitud.

Nuestro éxito se basa en que cuidamos a nuestro personal como si fueran familia y así ellos transmiten toda nuestra pasión.



# Nos representa



Marcos Martínez  
DIRECTOR DE OPERACIONES

Licenciado en gastronomía, egresado de la carrera hace más de 10 años y con experiencia en comedores industriales de más de 1000 personas diarias.

Es la persona que nos a permitido ir creciendo gradualmente.





# ¿Qué buscamos?

Ser amistosos y profesionales con nuestros usuarios y que ellos tengan la mejor experiencia .

Que nuestros clientes consideren el servicio de alimentos como una preocupación menos .

Nuestro producto final es que tengan la mejor experiencia en cuanto a calidad, valor nutricional y servicio.



¿QUÉ ES LO QUE  
HACEMOS?

La mejor experiencia de usuario



# EXPERIENCIA

- ★ Una empresa que fue creciendo a la par de su cliente, iniciamos con 70 comidas y solo un turno diario. Ahora tenemos poco más de 200 personas diarias y dos turnos (diurno y nocturno).
- ★ Nuestro segundo cliente nos descubrió en 2020. Le brindamos 30 servicios diarios , pero a ellos les enviamos la comida ya envasada.
- ★ Estamos como cafetería y catering de un Colegio con matrícula de 150 alumnos.
- ★ Estamos seguros que tenemos la mejor experiencia en el mercado y nos acoplamos a las exigencias de cada cliente y por eso somos tan longevos con los clientes que tenemos.



# Nuestro producto final

Ya sea para servir al momento, o envasado, tenemos los mejores productos y una increíble presentación.

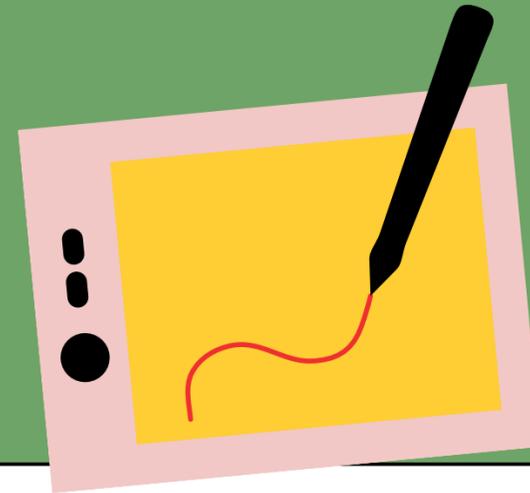


# Nuestros métodos



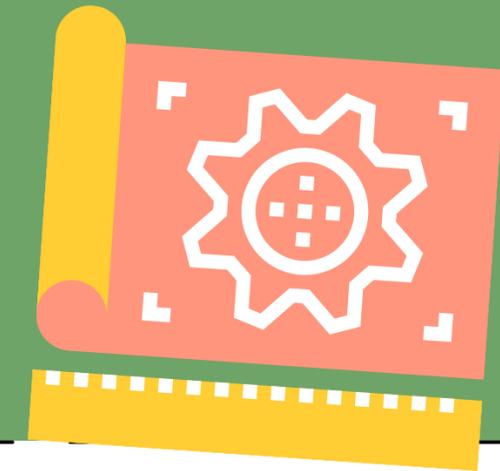
## Comunicación

Nuestro gerente de operaciones tendrá contacto diario con la persona encargada del comedor.



## Diseño de menú

Creamos los menús de acuerdo a las necesidades de nuestros clientes.



## Retroalimentación

Con los comentarios y sugerencias de los usuarios, ajustamos nuestros servicios, para siempre ofrecer lo que ustedes esperan de nosotros.

Gracias por su tiempo.

COMEDORES INDUSTRIALES



*Natural*

COOK

*Marcos Martinez Martinez  
Director de operaciones.*