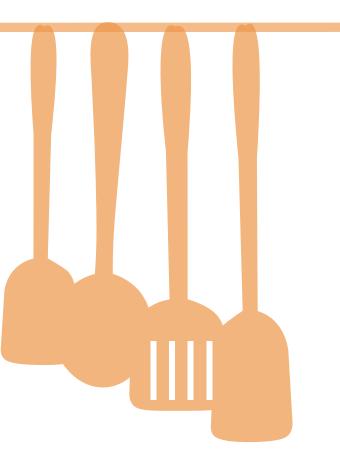


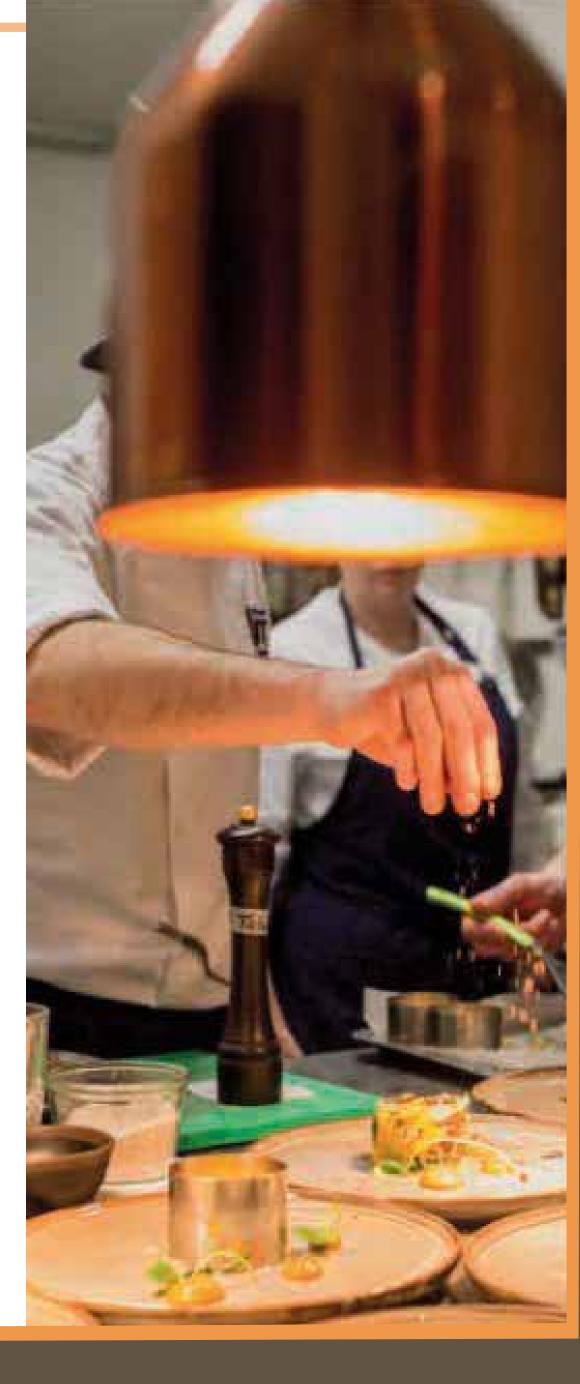
NOSOTROS



Somos una empresa con más de 13 años en el ramo alimenticio, formada por un gran equipo de colaboradores capacitados en servicios gastronómicos con la finalidad de ofrecer productos y atención que cumplan todas las expectativas de nuestros clientes.

"Experiencia, calidad, higiene y originalidad nuestros principios básicos".





A través de nuestros servicios transportamos a nuestros comensales de un lugar laboral a un momento y espacio personal.







Está compuesto tradicionalmente por una sopa caldosa, plato fuerte, agua, postre y complementos. Se sirve en una charola, los gramajes son a convenir con el cliente. Servicio de café, alimentos y complementos para reuniones o eventos corporativos.

Servicio de suministro de alimentos previamente preparados, acompañados del servicio del personal especializado.

No somos una opcion mas, somos la alternativa.

Queremos ser un antes y un después en la historia de nuestros clientes, al ser seleccionados como su socio comercial y la alternativa al resto de las empresas de servicios gastronómicos en el sector.



Menú de alimentos preparados fríos o calientes, que pueden ser acompañados de un postre o bebida. Se entregan empacados para su consumo posterior.



Servicio para eventos temáticos, fechas especiales dentro y fuera del sitio.



Asesoría y desarrollo de proyectos para espacios destinados al servicio de alimentos, adquisición de equipos, proyectos ejecutivos y proyectos llave en mano.

La calidad y cantidad no deben estar en conflicto.





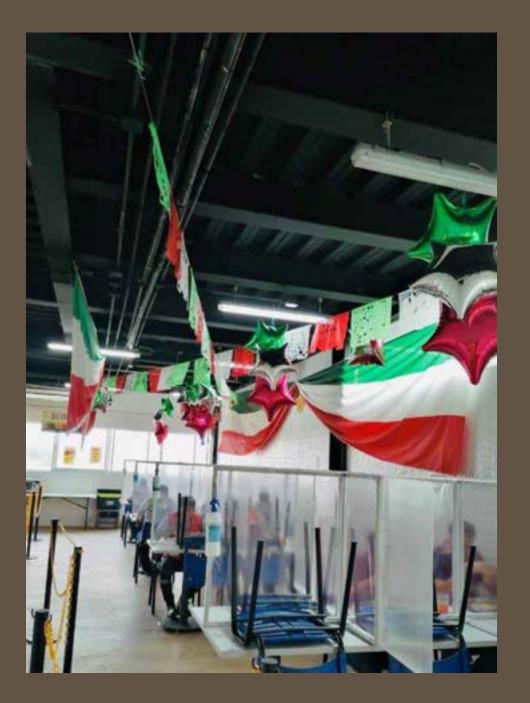














¡De acuerdo a las fechas representativas en nuestro país, decoramos cada uno de nuestros comedores!







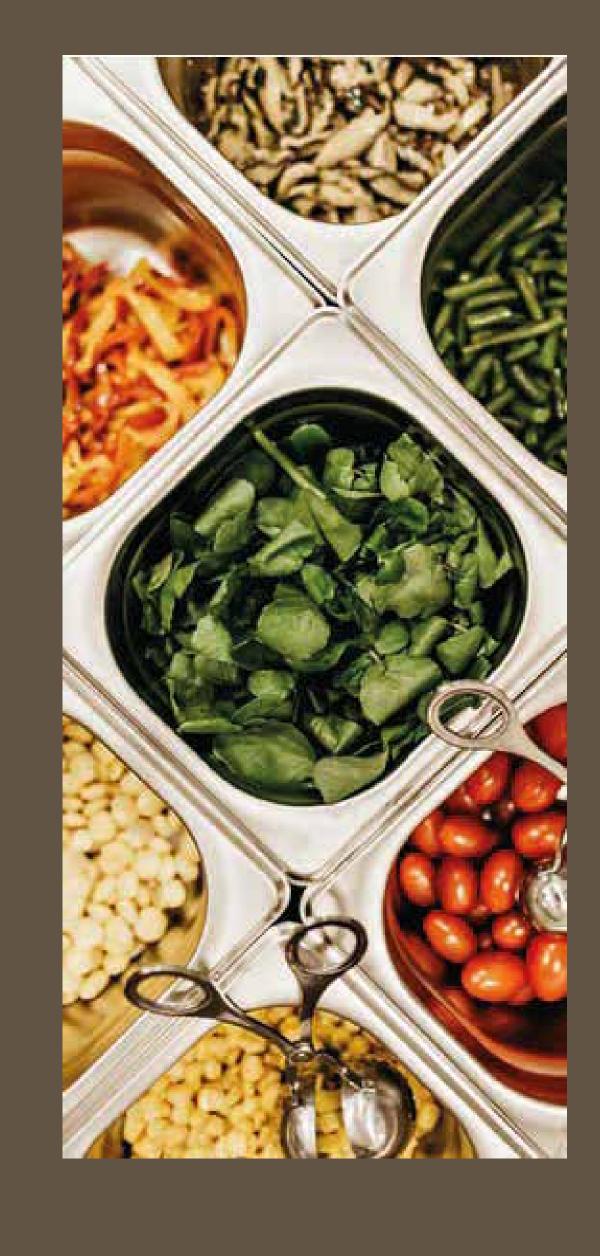
Contamos con la infraestructura necesaria para adecuar cualquier espacio que requiera del montaje de una cocina.

Imágenes reales: Cocina Silao (Servicio Catering planta IK Plastic Compound).

BARRA +FIT -FAT

Nos preocupamos por la salud de nuestros comensales, es por eso que nuestros comedores industriales cuentan con otra opción saludable y ligera: una barra de ensaladas a base de lechugas mixtas, porciones de frutas o vegetales frescos, proteína, aderezo y cereales.

Este servicio sustituye el plato fuerte del menú tradicional e incluye el resto de tiempos y complementos.







Coloca tu confianza en nosotros para conocer tus gustos y necesidades alimenticias.

Crearemos un menú ideal para ti, así como un ambiente personalizado.



Presentaremos nuestra capacidad y experiencia para cumplir las metas de cada día.

Añadiremos al equipo ideal, la esencia de nuestro servicio.



TECNOLOGÍA

Contamos con la capacidad y tecnología para brindar nuestros servicios y así ofrecer grandes beneficios. Gracias al desarrollo de nuestro Software, brindamos un control y manejo de consumos dentro del comedor industrial.

PROCESOS DE CERTIFICACIÓN







Trabajamos bajo los parámetros de calidad que nos brinda Distintivo H, Distintivo M, Marca GTO e ISO 9001.

NUESTROS SOCIOS COMERCIALES



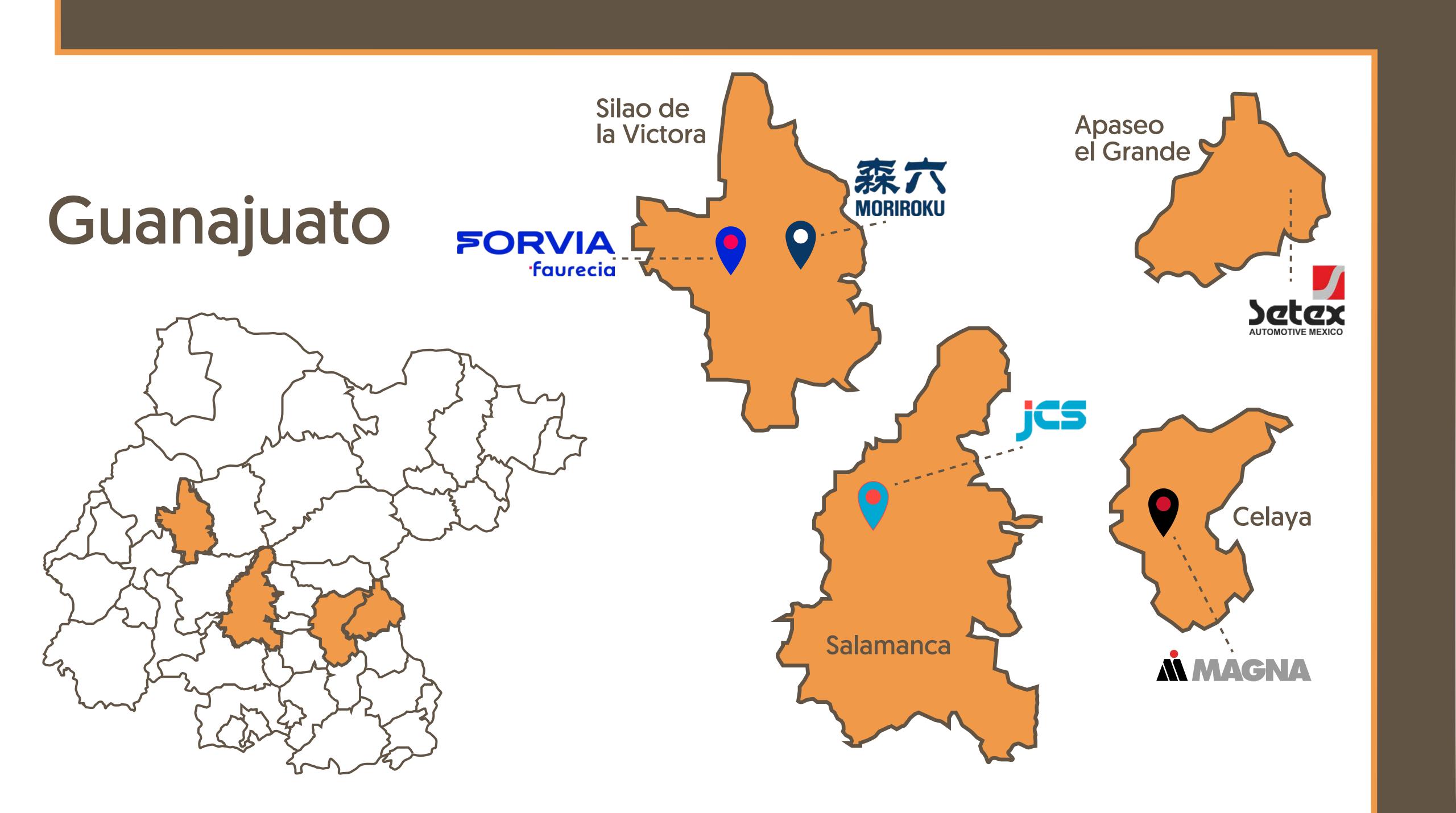




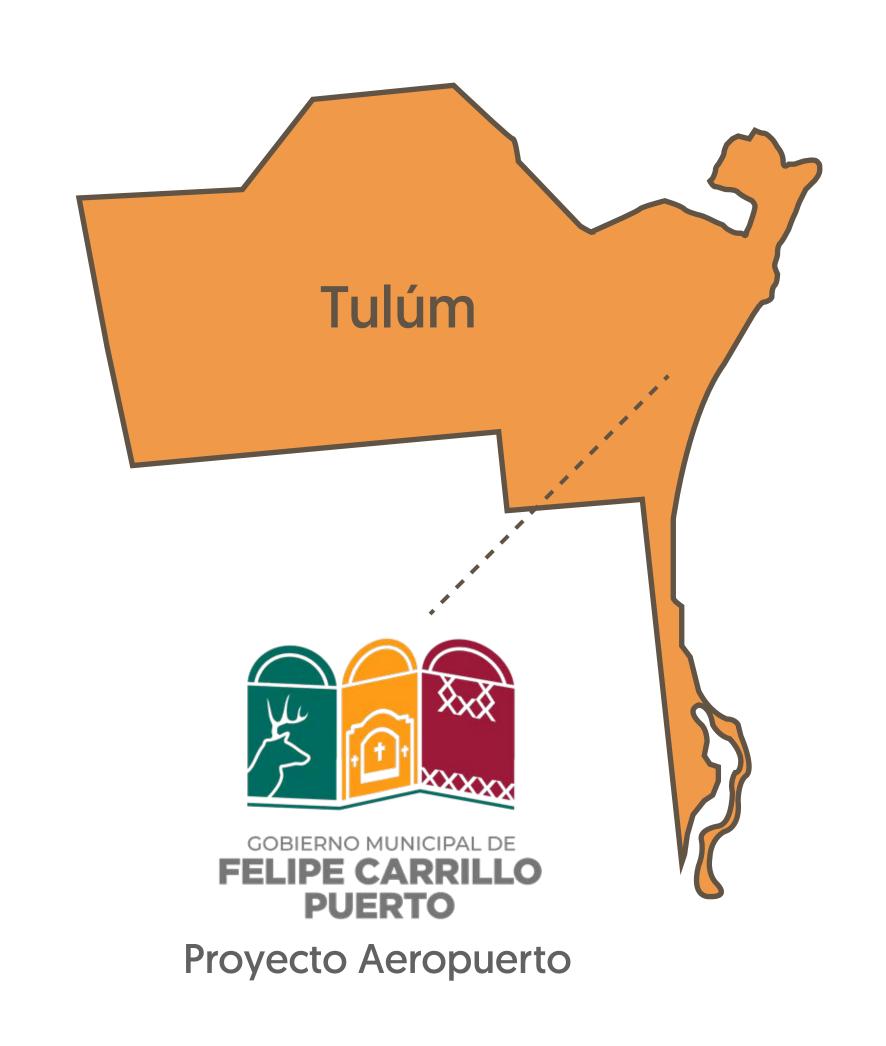












NUESTROS COLABORADORES







¡SON EL RECURSO MÁS VALIOSO!

En la actualidad comprendemos que encontrar un proveedor que sume de manera activa al logro de los objetivos de cualquier organización es complicado, vivimos en un mundo globalizado donde cada día las necesidades de cualquiera que sea la industriaindustriaosector, se vuelven más exigentes y los competidores somos más.

MAC Catering es símbolo de confianza, de atención, de sentido de urgencia y de calidad en cada uno de nuestros servicios, nosotros nos esforzamos y trabajamos de manera incansable cada día para colaborar a mejorar las condiciones laborales que nuestros clientes ofrecen a sus colaboradores.

¡Te invitamos a conocernos y a que te des la oportunidad de vivir la experiencia de lo SIMPLE, CREATIVO & DELICIOSO!

Director General Santiago Daniel Castro Rangel

