



DESDE 1957 CREANDO EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

EVENTOS ANUALES

celebrados en los mejores espacios de Valencia

DESCUBRE MÁS

2,5 K 360 K **COMENSALES**

DESCUBRE MÁS

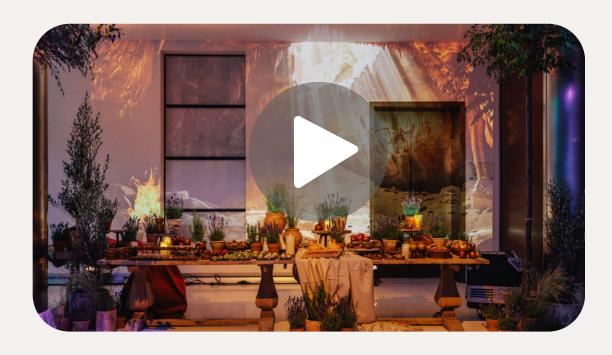
Catering para eventos corporativos, bodas, celebraciones, galas, presentaciones de producto, deportivos, eventos actos institucionales, congresos y ferias.

MEJOR CATERING ESPAÑA PREMIOS EVENTOPLUS

En el evento <u>#Ftalks24</u> de <u>KM ZERO Food Innovation Hub</u> se puso en valor la comida del futuro mediante un análisis comparativo con las tradiciones del pasado, mientras que el presente funciona como un estado de transición.

El evento sin duda generó un diálogo en torno a las prácticas alimentarias que han moldeado nuestra identidad y sociedad hasta el día de hoy, abriendo así la puerta a un debate para desarrollar un sistema alimentario resiliente y regenerativo. El menú del evento ftalks24, de KMZERO HUB ha contado con el respaldo de Chefs' Manifesto, <u>una iniciativa apoyada por las Naciones Unidas</u> que reúne a más de 1.500 chefs internacionales para promover una alimentación más sostenible y saludable.







CALIDAD Y SEGURIDAD

alimentaria





Cálculo de VALORES NUTRICIONALES de nuestros menús.

CENTRO DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICO y centro logístico.

DEPARTAMENTO DE CALIDAD y de seguridad alimentaria.





15.794 RACIONES DONADAS al Banco de alimentos de Valencia



16.584,11 KG DE CO2 ahorrados



TRAZABILIDAD BLOCKCHAIN de las donaciones





Registro donaciones Gourmet Catering plataforma Naria

Sostenifoilidad social

ASISTENTES

a eventos en los que han impactado y participado personas del colectivo.

+3.000

HORAS

De prácticas formativa no horario lectivo

PERSONAS FORMADAS

como agentes inclusivos del equipo de Gourmet Catering. Formación recibida por parte de Asindown

+650

HORAS

De contrataciones en eventos tanto en LMQV como en otros espacios gestionados por Gourmet Catering

+50

EVENTOS

En LMQV y otros espacios remuneradas por realizarse en contando con personal LMQV. (exceptuando los congresos)

CONTRATOS

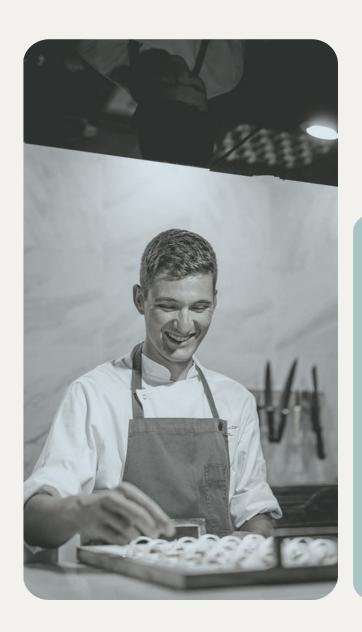
Uno de ellos con contratación indefinida en el restaurante Contrapunto Les Arts el pasado mayo 2024.

ASINDOWN

Gourmet Catering & Eventos es impulsor 360º del proyecto "La Mare que va" de Asindown. La colaboración se basa en: Formación, Eventos, Inclusión Laboral y finalmente la creación conjunta de un manual global de eventos inclusivos y sostenibles.



Talento y empleo





PREMIO 2023

de la Cámara de Comercio y Banco Santander





400

PROFESIONALES

contratados de fijos discontinuos

HORAS

de formación

ALTAS DE PERSONAL

gestionadas en 2023



PROFESIONALES

en estructura

INCLUSIÓN SOCIOLABORAL JUNTO A "LA MARE QUE VA" DE ASINDOWN

DestaCados Sostenifoilidad



CREACIÓN DE MENÚS DE IMPACTO

Uno de los <u>próximos</u> proyectos, y como continuación del <u>proyecto</u> MagNuS junto al Palacio de Congresos, la Universidad de Valencia y el CEMAS es, profundizar y empezar a diseñar menús de Impacto Alimentario más avanzados, calculando la huella de carbono y de agua, pero asegurando un valor nutricional equilibrado.

Foto: Firma el contrato de colaboración: Concejal de Mejora Climática y Eficiencia Energética y presidente del CEMAS, Carlos Mundina, Directora del Palacio de Congresos Sylvia Andrés, la Fundación Lluís Alcanyís (Universitat de València) y el presidente de la empresa de restauración Gourmet Catering & Eventos, Narciso Vicente Bertolin.





GOURMAND BOOK AWARD

En 2023 se publicó el único libro del mundo de recetas sobre gastronomía de encuentro y ha ganado un Gourmand Book Award 'Best in the World'. El libro tiene el enfoque integrador y unificador conocido como One Health, establecido por la Organización Mundial de la Salud, que busca equilibrar la salud de las personas con la del medio ambiente y sus seres vivos.

DESCUBRE MÁS y descarga el libro en este link.

Evolucion

1995 1998 1995 Palau de Vallesa de Cartuja de Hemisfèric Museu de les Establecimiento CATERING NOËL la Música Mandor Ara Christi Ciències Noël (PLAZA DEL (CATERING Y (HOTEL) (RESTAURACIÓN) (CATERING) AYUNTAMIENTO) CAFETERÍA) 2012 **CENTRO** CONTRAPUNTO Palacio de Parque de la Gourmet Hotel PRODUCCIÓN LA OCTAVA Congresos Marquesa Catering & Las Arenas GASTRONÓMICO SALA TOROS Espacios (VALENCIA) (MURCIA) (EVENTOS) (PALAU DE LES ARTS) 2016 Auditorio Huerto de SEDE La Mare CREACIÓN Palacio Huerto CENTRAL **ESCUELA** Que Va San Vicente Marqueses de San José

Malferit

Masía del

Carmen

(MURCIA)

PLAZA

CANOVAS

(OFICINAS)

de Asindown

(PARTNER 360°)

DE COCINA

PICANYA

Gastronomía



DESCUBRE MÁS







ESPACIO LOS TOROS



VALLESA DE MANDOR



CARTUJA DE ARA CHRISTI DESCUBRE MÁS





DESCUBRE MÁS





HOTEL LAS ARENAS



LA OCTAVA



AUDITORIO VICTOR VILLEGAS

DESCUBRE MÁS

DESCUBRE MÁS

DESCUBRE MÁS



LA MARE QUE VA

DESCUBRE MÁS



PALACIO DE CONGRESOS

DESCUBRE MÁS



PALACIO MARQUESES DE MALFERIT

DESCUBRE MÁS



RESTAURANTE CONTRAPUNTO LES ART

DESCUBRE MÁS



PALACIO LA MARQUESA

DESCUBRE MÁS







EDIFICIO DEL RELOJ

DESCUBRE MÁS

HUERTO DE SAN VICENTE

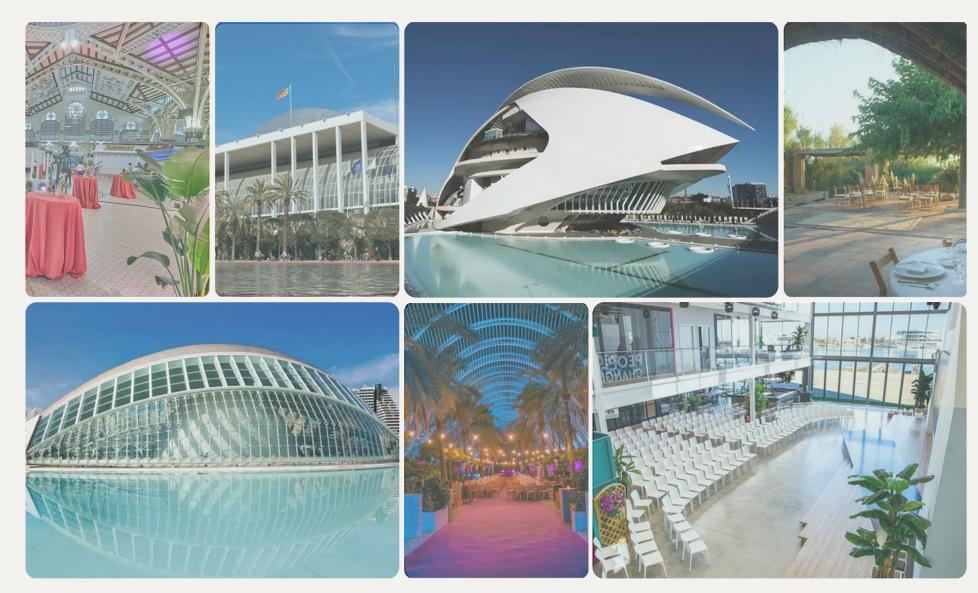
DESCUBRE MÁS

PARQUE DE LA MARQUESA

DESCUBRE MÁS



Otros espacios



CONTÁCTENOS PARA SABER MÁS

PRENSA

valenciaplaza ABC à A Punt * VALENCIA SECRETA

LAS PROVINCIAS **VOGUE**

GacetadelTurismo HOSTELERÍA LAVANGUARDIA

EL PAÍS Levante TELVA

LOGROS









VII PREMIO PYME DEL AÑO



EMPRESA LÍDER EN CATERING 2024

PARTNERS Y SOCIOS DE











federación empresarial hostelería Valencia



CLIENTES







































CONTÁCTENOS PARA SABER MÁS