



endermar

el sabor de las cosas bien hechas

Paseo de la Independencia, 24-26 Plta 4 Oficina 8,
Zaragoza (50004) T. +34 976 90 80 60
www.endermar.com



endermar

Empresas y restauración privada



Alimentamos la satisfacción de nuestros clientes

En Endermar llevamos 40 años trabajando en la organización de comedores, cafeterías y eventos. Contamos con personal altamente cualificado para ofrecer un servicio de máxima calidad y adaptado a las necesidades de cada cliente.

Disponemos de una flota de distribución propia, asegurando el reparto y la puntualidad del servicio.

Ofrecemos servicios integrales específicos y adaptados

Nuestro objetivo es satisfacer a cada uno de nuestros clientes, aunque sus necesidades sean distintas. Cuéntanos tu caso y te ofreceremos un servicio personalizado.

Somos garantía de calidad y seguridad alimentaria

Garantizamos la calidad con estrictos controles del APPCC que certifican nuestras materias primas y los procesos de transformación, preservando todo el sabor y propiedades.

Somos una empresa cercana pero con la profesionalidad de una multinacional.

Ofrecemos excelencia en seguridad alimentaria, realizando constantemente controles de calidad tales como ISO, RELI, clasificaciones de empresa...

*Somos expertos
en nuestro negocio,
como tú lo eres
en el tuyo*



La cocina es nuestra vocación

Para disfrutar de una comida satisfactoria, es tan importante lo que se come como dónde se come. En Endermar invertimos en nuevas cocinas y te cedemos todo el material que necesites. Te ofrecemos la posibilidad de personalizar tu espacio con el servicio de vinilación y rotulación de comedores.

*Trabajamos los 365 días del año,
con entrega diaria o semanal.*

Trabajamos como tú, para tu empresa

En Endermar tenemos todo lo que tu empresa necesita. Ofrecemos servicio de catering, coffee-break, cocina in-situ, aperitivos para presentaciones, máquinas vending... siempre apostando por la calidad, el sabor, la salud y la variedad.

Utilizamos productos estacionales y de proximidad para elaborar menús saludables y variados, con diferentes platos a elegir.

Diseñamos nuestros menús basándonos en la Dieta Mediterránea y hemos obtenido la acreditación de la Generalitat de Catalunya en su programa AMED.

Incorporamos las nuevas tecnologías en los comedores con venta por tickets, cobro por tarjeta magnética, etc.





Somos tu socio integral en la cocina

En Endermar completamos nuestra oferta con servicios complementarios: limpieza, jardinería, máquinas vending, lavandería, recepción...

También disponemos de un departamento de ingeniería para realizar proyectos de mejora y remodelación de espacios de cocina y comedor.

Todo lo que necesites, nosotros te lo ofrecemos

Nos encargamos de todo para ofrecer la máxima comodidad, tranquilidad y eficiencia a nuestros clientes.

Contratación y formación del personal: seleccionamos a las personas que ejecutarán las funciones de monitores de comedor, cocineros, monitores de tiempo libre, limpieza...

Compra de materias primas: ofrecemos el servicio de proveedor único en la compra de alimentos para que ahorres problemas, tiempo y dinero.

Diseño del menú según la Dieta Mediterránea i dietas personalizadas: diseñamos menús saludables y equilibrados basándonos en la demanda de cada empresa.

Implantación del sistema APPCC para el cumplimiento de la legislación vigente: trabajamos para que tu centro cumpla los requisitos.



Cuidamos la imagen de tu empresa en cada detalle

En las grandes ocasiones, cada detalle es importante. En Endermar somos especialistas en organizar caterings para todo tipo de eventos empresariales: presentaciones, exposiciones, entregas de premios, galas... Nos ocupamos del menú, el personal de servicio y todo el material necesario para vestir el acto.

Disponemos de propuestas diversas y atractivas como un Open Bar en un stand ferial o presencia en ferias internacionales y tenemos experiencia en los eventos de gala más exclusivos a nivel nacional. Estamos preparados para atender a miles de invitados y a comensales distinguidos. Cuéntanos qué te gustaría y crearemos un evento personalizado.

Cocina de todo el mundo para viajar sin salir de la empresa

Te proponemos un viaje por los sabores del mundo, descubriendo las tradiciones y los platos típicos de diferentes países. Diseñamos platos, decoración y actividades especiales. Ideal para romper la rutina o sorprender en un evento. Estamos siempre dispuestos a escuchar los deseos de nuestros clientes para programar jornadas temáticas o eventos especiales.