



Carretera de Santiga 84,
Ripollet 08291 (Barcelona)
www.endermar.com



è
endermar

Empreses i restauració privada

Alimentem la satisfacció dels nostres clients

A Endermar fa 40 anys que treballem en l'organització de menjadors, cafeteries i esdeveniments. Comptem amb personal altament qualificat per oferir un servei de màxima qualitat i adaptat a les necessitats de cada client.

Disposem d'una flota de distribució pròpia, assegurant el repartiment i la puntualitat del servei.

Oferim serveis integrals específics i adaptats

El nostre objectiu és satisfer cadascun dels nostres clients, encara que les seves necessitats siguin diferents. Explica'ns el teu cas i t'oferirem un servei personalitzat.

Som garantia de qualitat i seguretat alimentària

Garantim la qualitat amb estrictes controls del APPCC que certifiquen les nostres matèries primeres i els processos de transformació, preservant tot el sabor i propietats.

*Som experts en
el nostre negoci,
com tu ho ets en el teu*

Empreses i restauració privada

*Som una
empresa propera
però amb la
professionalitat
d'una multinacional.*

Oferim excel·lència en seguretat alimentària,
realitzant constantment controls de qualitat tals
com ISO, RELI, classificacions d'empresa...

Empreses i restauració privada



Som el teu soci integral a la cuina

A Endermar completem la nostra oferta amb serveis complementaris: neteja, jardineria, màquines vending, bugaderia, recepció...

També disposem d'un departament d'enginyeria per realitzar projectes de millora i remodelació d'espais de cuina i menjador.

Treballem com tu, per la teva empresa

A Endermar tenim tot el que la teva empresa necessita. Oferim servei de càtering, coffee-break, cuina in-situ, aperitius per a presentacions, màquines de vending... sempre apostant per la qualitat, el sabor, la salut i la varietat. Utilitzem productes estacionals i de proximitat per elaborar menús saludables i variats, amb diferents plats per triar.

Dissenyem els nostres menús basant-nos en la Dieta Mediterrània i hem obtingut l'acreditació de la Generalitat de Catalunya al seu programa AMED.

Incorporem les noves tecnologies als menjadors amb venda per tiquets, cobrament per targeta magnètica, etc.





La cuina és la nostra vocació

Per gaudir d'un àpat satisfactori, el menjar és tan important com el lloc on es menja. A Endermar invertim en noves cuines i et cedim tot el material que necessitis. T'ofereim la possibilitat de personalitzar el teu espai amb el servei de vinilació i retolació de menjadors.

*Treballem els 365 dies de l'any,
amb entrega diària o setmanal.*

Tot el que necessitis, nosaltres t'ho oferim

Ens encarreguem de tot per oferir la màxima comoditat, tranquil·litat i eficiència als nostres clients.

Contractació i formació del personal: seleccionem les persones que executaran les funcions de monitors de menjador, cuiners, monitors de lleure, neteja...

Compra de matèries primeres: oferim el servei de proveïdor únic en la compra d'aliments perquè estalviis problemes, temps i diners.

Disseny del menú segons la Dieta Mediterrània i dietes personalitzades: dissenyem menús saludables i equilibrats basant-nos en la demanda de cada empresa.

Implantació del sistema APPCC pel compliment de la legislació vigent: treballem perquè el teu centre compleixi els requisits.



Cuidem la imatge de la teva empresa en cada detall

A les grans ocasions, cada detall és important. A Endermar som especialistes en organitzar càterings per tot tipus d'esdeveniments empresarials: presentacions, celebracions, convencions, congressos, exposicions, entregues de premis, gales... Ens ocupem del menú, el personal de servei i tot el material necessari per vestir l'acte.

Disposem de propostes diverses i atractives com un Open Bar a un stand firal o presència a fires internacionals i tenim experiència als esdeveniments de gala més exclusius de l'àmbit nacional. Estem preparats per atendre milers de convidats i a comensals distingits. Explica'ns què t'agradaria i crearem un esdeveniment personalitzat.

Cuina d'arreu del món per viatjar sense sortir de l'empresa

Et proposem un viatge pels sabors del món, descobrint les tradicions i els plats típics de diferents països. Dissenyem plats, decoració i activitats especials. Ideal per trencar la rutina o sorprendre en un esdeveniment. Estem sempre disposats a escoltar els desitjos dels nostres clients per programar jornades temàtiques o esdeveniments especials.