



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

A close-up photograph of an elderly woman with grey hair, smiling and holding a small red tomato on a silver fork. She is wearing a light-colored top. In the foreground, a plate of fresh green salad with cherry tomatoes is visible. A large, semi-transparent red curved shape is overlaid on the right side of the image, partially covering the woman's face and the text.

e
endermar
Gent gran

Alimentem la satisfacció dels nostres clients

A Endermar comptem amb 40 anys d'experiència i treballem actualment a Catalunya, Aragó i les Balears. La nostra empresa va ser creada pel Sr. Francisco Martín Gómez, amb una dilatada experiència al sector de la restauració col·lectiva.

A Endermar basem el nostre èxit en envoltar-nos d'un equip de persones altament qualificat i amb gran experiència.

Ens dediquem a l'organització de menjadors escolars, menjadors d'empreses, residències geriàtriques, guarderies, residències universitàries, menjars a domicili, màquines expenedores, restauració privada, esdeveniments i altres serveis integrals d'hostaleria. Tenim la clara voluntat d'adaptar els nostres recursos humans i materials a les necessitats de cada client.

*Avui en dia,
a Endermar servim
més de 18.000
menús al dia.*

La nostra proposta de servei es fonamenta en dos grans vèrtex: la qualitat de les matèries primeres i un gran equip de treball dissenyat per satisfer les necessitats del nostre client.



Treballem els 365 dies de l'any i oferim entrega diària

Som un equip de persones preparat per oferir servei al client i donar cobertura a totes i cada una de les necessitats dels mateixos.

El nostre bon fer està basat en:

- Selecció de proveïdors de proximitat.
- Matèries primeres fresques (peix, carn, verdures, fruita, etc.).
- Cocció a les nostres instal·lacions centrals situades al cor de Catalunya o a les dependències dels clients.
- Entrega diària als centres amb servei de càtering.
- Supervisió dels serveis pel nostre equip de dietistes.
- Cessió de maquinària als nostres clients sense cost addicional.



Adaptem les dietes als canvis fisiològics dels usuaris

Vetllem pel benestar i la salut dels nostres usuaris, adaptant el menú a variacions de pes i talla, menys aigua corporal, menor massa muscular, canvis a l'aparell digestiu, canvis al sistema nerviós, disminució de la gana, gust i olfacte, canvis a les funcions renals, disfàgies, dietes texturitzades, etc.

Amb l'objectiu de retornar als residents el plaer per menjar, adaptem l'alimentació a la situació física i patològica de les persones que menjaran, fent de l'alimentació un estímul gratificant on l'usuari identifiqui i reconegui els plats fàcilment.

Tots els plans alimentaris han de cobrir les necessitats nutricionals de les persones a les quals van dirigits.



Tot el que necessitis, nosaltres t'ho oferim

Ens encarreguem d'oferir la màxima comoditat, tranquil·litat i eficiència als nostres clients.

- Tots els nostres menús estan dissenyats segons la Dieta Mediterrània, oferint menús equilibrats i adaptats.
- Ajudem als nostres clients a implantar el sistema APPCC pel compliment de la legislació vigent i perquè el seu centre compleixi amb la normativa vigent.

Les nostres garanties

Empresa certificada ISO 9001 i 14001, Registre d'Empresa Licitadora de la Generalitat de Catalunya (RELI), Registre Oficial Empresa Licitadora Classificada de l'Estat (RO-LECE), Registre Sanitari (RSIPAC), Pòlissa de Responsabilitat Civil (RC), Classificació empresarial (M 6 D), Pla d'Igualtat Certificat.

Som el teu soci integral a la cuina

A Endermar completem les nostres ofertes amb serveis complementaris de neteja, bugaderia, vending, recepció, jardineria, etc. També disposem d'un departament d'enginyeria per la realització de projectes de remodelació de les seves instal·lacions.

Esdeveniments especials

Des d'Endermar apostem per trencar amb la monotonia i per fer els dies més amens als usuaris dels centres. Oferim una sèrie d'activitats relacionades amb l'alimentació que permeten que els usuaris elaborin tallers paral·lelament.

Menús especials en dies assenyalats: Nit de Nadal, Nadal, Cap d'Any, Reis, Setmana Santa, etc.

- Berenar d'aniversari l'últim divendres de cada mes.
- Jornades gastronòmiques culturals: gallega, andalusa, asturiana, basca, etc.





*Els millors ingredients:
experiència, professionalitat,
qualitat, compromís i confiança.*