



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

e
endermar
Gente Mayor

Alimentamos la satisfacción de nuestros clientes

En Endermar contamos con 40 años de experiencia y trabajamos actualmente en Cataluña, Aragón y Baleares. Nuestra empresa fue creada por el Sr. Francisco Martín Gómez, con una dilatada experiencia en el sector de la restauración colectiva.

En Endermar basamos nuestro éxito en rodearnos de un equipo de personas altamente cualificado y con gran experiencia.

Nos dedicamos a la organización de comedores escolares, comedores de empresas, residencias geriátricas, guarderías, residencias universitarias, comidas a domicilio, máquinas expendedoras, restauración privada, eventos y otros servicios integrales de hostelería. Tenemos la clara voluntad de adaptar nuestros recursos humanos y materiales a las necesidades de cada cliente.

A día de hoy, en Endermar servimos más de 18.000 menús diariamente.

Nuestra propuesta de servicio se fundamenta en dos grandes vértices: la calidad de la materia prima y un gran equipo de trabajo diseñado para satisfacer las necesidades de nuestro cliente.



Trabajamos los 365 días del año

Somos un equipo de personas preparado para ofrecer servicio al cliente y dar cobertura a todas y cada una de las necesidades de los mismos.

Nuestro buen hacer está basado en:

- Selección de proveedores de proximidad.
- Materias primas frescas (pescados, carnes, verduras, frutas, etc.)
- Cocción en nuestras instalaciones centrales situadas en el corazón de Cataluña o en las dependencias de los clientes.
- Entrega diaria en los centros con servicio de catering.
- Supervisión de los servicios por nuestro equipo de dietistas.
- Cesión de maquinaria a nuestros clientes sin coste adicional.



Adaptamos las dietas a los cambios fisiológicos de los usuarios

Velamos por el bienestar y la salud de nuestros usuarios, adaptando el menú a variaciones de peso y talla, menos agua corporal, menor masa muscular, cambios en el aparato digestivo, cambios en el sistema nervioso, cambios en las funciones renales, disminución del apetito, gusto y olfato, disfagias, dietas texturizadas, etc.

Con el objetivo de devolver a los residentes el placer por comer, adaptamos la alimentación a la situación física y patológica de las personas que van a comer, haciendo de la alimentación un estímulo gratificante en el que el usuario identifique y reconozca los platos fácilmente.

Todos los planes alimentarios tienen que cubrir las necesidades nutricionales de las personas a las que van dirigidos.



Todo lo que necesites, nosotros te lo ofrecemos

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

- Todos nuestros menús están diseñados según la Dieta Mediterránea, ofreciendo menús equilibrados y adaptados.
- Ayudamos a nuestros clientes a implantar el sistema APPCC para el cumplimiento de la legislación vigente y para que su centro cumpla con la normativa vigente.

Nuestras garantías

Empresa certificada ISO 9001 y 14001, Registro de empresa licitadora de la Generalitat de Cataluña (RELI), Registro Oficial Empresa Licitadora Clasificada del Estado (ROLECE), Registro Sanitario (RSIPAC), Póliza Responsabilidad Civil (RC), Clasificación empresarial (M 6 D), Plan de Igualdad Certificado.

Somos tu socio integral en la cocina

En Endermar completamos nuestras ofertas con servicios complementarios de limpieza, lavandería, vending, recepción, jardinería, etc. También disponemos de un departamento de ingeniería para la realización de proyectos de remodelación de sus instalaciones.

Eventos especiales

Desde Endermar apostamos por romper con la monotonía y por hacer los días más llevaderos a los usuarios en los centros. Ofrecemos una serie de actividades relacionadas con la alimentación que permiten que los usuarios elaboren talleres paralelamente.

Menús especiales en días señalados: Nochebuena, Navidad, Fin de año, Reyes, Semana Santa, etc.

- Merienda de cumpleaños el último viernes de cada mes.
- Jornadas gastronómicas culturales: gallega, andaluza, asturiana, vasca, etc.



*Los mejores ingredientes:
experiencia, profesionalidad,
calidad, compromiso y confianza.*