



CATERING DE
ALTURA

CATERING DE
ALTURA

SERVICIO GASTRONÓMICO
PARA MINAS, INDUSTRIAS
Y EMPRESAS

SOMOS CATERING DE ALTURA

Un equipo de profesionales comprometidos con la calidad y el servicio gastronómico que brindamos a empresas, industrias y minas.

Somos el resultado de una alianza estratégica entre las empresas **KIRA CATERING** y **MARI MARI**, con el propósito de facilitar, cumplir y superar las necesidades de alimentación de los equipos de trabajo de nuestros clientes en Empresas, Industrias y Minas.

Ambas empresas compartimos los mismos objetivos y una visión común, considerando la satisfacción del cliente y la calidad como premisa fundamental de nuestro negocio.

La empresa **MARI MARI** tiene una reconocida trayectoria de 10 años en logística y construcciones mineras.

KIRA CATERING posee más de 20 años en el mercado local y es reconocida por el nivel gastronómico de excelencia, la calidad y calidez de su personal y su vasta experiencia en planificación de eventos para grupos numerosos.

Nuestra alianza logra el complemento perfecto para satisfacer y superar las necesidades de nuestros clientes, avalado por la confianza que han depositado en nosotros, en los últimos años.

WE ARE CATERING DE ALTURA

A team of professionals committed to quality and the gastronomic service that we provide to companies, industries and mines.

*The result of a strategic alliance between the companies **Kira Catering** and **Mari Mari**, with the purpose of facilitating, meeting and exceeding the food needs of our clients' work teams in Companies, Industries and Mines.*

Both companies share the same objectives and a common vision, considering customer satisfaction and quality as a fundamental premise of our business.

***Mari Mari** company has a recognized 10-year track record in mining logistics and construction.*

***Kira Catering** has more than 20 years in the local market and is recognized for the gastronomic level of excellence, the quality and warmth of its staff and its vast experience in planning events for large groups.*

Our alliance achieves the perfect complement to satisfy and exceed the needs of our clients and gives us support, the trust that these clients have placed in us in recent years.



NUESTROS PILARES

Know How

Nuestra experiencia en servicios de catering, montaje de estructuras e implementación del servicio en zonas desfavorables, aseguran el resultado al que nos comprometemos.

Procesos

A través de procesos estandarizados desde la relación con nuestros proveedores, hasta la presentación de los platos, aseguramos la calidad y satisfacción del servicio que brindamos.

Calidad

Comprometidos con la calidad y la satisfacción del cliente, somos una empresa **certificada en Normas ISO 9001:2015**.



OUR PILLARS

Our experience in catering services, assembly of structures and implementation of the service in unfavorable areas, ensure the result to which we are committed.

Through standardized processes from the relationship with our suppliers to the presentation of the dishes, we ensure the quality and satisfaction of the service we provide.

*Committed to quality and customer satisfaction, we are a **company certified in ISO 9001: 2015 Standards**.*

LÍDERES EN CALIDAD

Somos una empresa certificada en norma de calidad ISO 9001:2015

Trabajamos en la mejora continua de nuestro sistema de gestión para cuidar la calidad de nuestros productos y servicio, y la satisfacción nuestros clientes.

Por ello, mantenemos nuestro compromiso de:

- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios de las partes interesadas.

- Cumplir con los requisitos de clientes para satisfacer sus necesidades.

- Brindar el servicio utilizando equipos y productos inocuos y de calidad.

- Formar al personal de la organización, con el objetivo de asegurar su permanente desarrollo y calidad de su servicio.

- Promover el desarrollo de proveedores locales.



LEADERS IN QUALITY

We are a company that provides gastronomic services to industries and institutions, certified in quality standard (ISO 9001: 2015).

We work on the continuous improvement of our management system to take care of the quality of our products and service, and the satisfaction of our clients.

Therefore, we maintain our commitment to:

- Comply with the legal and regulatory requirements of the interested parties.

- Meet the requirements of customers to meet their needs.

- Provide the service using safe and quality equipment and products.

- Train the staff of the organization, with the aim of ensuring their permanent development and quality of their service.

- Promote the development of local suppliers.

NUESTRO SERVICIO

En cada proyecto que encaramos ponemos a disposición de nuestros clientes el servicio de calidad al que nos comprometemos, a través de:

EQUIPAMIENTO

Flota propia vehículos habilitados con equipos de frío para transporte de productos congelados y refrigerados, y transportes para viveres secos, para que la materia prima de nuestros platos, sea trasladada bajo estrictas normas de calidad.

Depósitos propios en base y en sitio;

Montaje de cocinas y comedores en sitio.



OUR SERVICE

Equipment

Our own fleet of vehicles equipped with cold equipment to transport frozen and refrigerated products, and transport for dry foodstuffs, so that the raw material for our dishes is transferred under strict quality standards.

Own deposits on base and on site;

Assembly of kitchens and dining rooms on site.



MATERIA PRIMA

La correcta selección de proveedores y los procesos de control en el traslado y manejo de la materia prima, aseguran la inocuidad y calidad de nuestros platos.

Conscientes de la necesidad de las económicas locales, trabajamos con una amplia selección de materia prima local.

DISEÑO Y MENÚ DE PLATOS

Nuestro equipo de Nutricionistas confecciona menus cíclicos donde se contempla la variabilidad de preparaciones y seleccion de alimentos, cubrir las necesidades de nutrientes y calorías según la actividad que desarrolla el personal de nuestros clientes, y también, los gustos y preferencias de los comensales.

Ofrecemos servicio de desayunos, breaks, colaciones, almuerzos, meriendas, snacks y cenas, contemplando menus especiales como vegetarianos, veganos, celíacos o bajos en calorías.

Raw Material

The correct selection of suppliers and the control processes in the transfer and handling of raw materials, ensure the safety and quality of our dishes.

Aware of the need for local economics, we work with a wide selection of local raw materials.

Menu and dishes design

Our team of Nutritionists prepares cyclical menus where the variability of preparations and food selection is contemplated, meeting the needs of nutrients and calories according to the activity carried out by our clients' staff, and also, the tastes and preferences of the diners.

We offer breakfast, breaks, snacks, lunches, snacks, and dinners, contemplating special menus such as vegetarian, vegan, celiac or low-calorie.



ELABORACIÓN PROPIA

Nuestra experiencia en gastronomía sumada al equipo de trabajo especializado y capacitado, dan como resultado la elaboración propia de la mayoría de nuestros productos, como la Panadería.

EQUIPO DE NUTRICIÓN Y CALIDAD

Conscientes de la responsabilidad de brindar una alimentación equilibrada y saludable, nuestro equipo de Nutricionistas y Responsables de Calidad, se encarga de capacitar al personal para seguir los procedimientos de calidad, realizar visitas periódicas al lugar de trabajo (cocina, comedor, depósitos), asegurar una manipulación segura de la materia prima con el objetivo de obtener un circuito de producción desde la compra de la misma hasta el servicio al comensal, que aseguren alimentos saludables e inocuos para el consumo humano.



Own elaboration

Our experience in gastronomy added to the specialized and trained work team, result in the own elaboration of most of our products, such as the Bakery.

Nutrition and quality team

Aware of the responsibility of providing a balanced and healthy diet, our team of Nutritionists and Quality Managers is in charge of training staff to follow quality procedures, make periodic visits to the workplace (kitchen, dining room, warehouses), ensure safe handling of raw materials with the aim of obtaining a production circuit from purchasing it to serving the diner, ensuring healthy and safe food for human consumption.



EQUIPO DE TRABAJO

Contamos con un equipo de trabajo formado por profesionales en Nutrición y Calidad, cocineros y personal de cocina y servicio, con experiencia y constantemente capacitado. Sabemos que un equipo comprometido es el diferencial de nuestro servicio.

Con una marcada política de Responsabilidad Social Empresarial nos comprometemos a incorporar en nuestro equipo, a personas de las comunidades cercanas de cada proyecto que implementamos.

WORK TEAM

We have a work team made up of professionals in Nutrition and Quality, cooks and kitchen and service personnel, with experience and constantly trained. We know that a committed team is the differential of our service.

With a strong policy of Corporate Social Responsibility, we are committed to incorporate people from the nearby communities of each project we implement into our team.



SERVICIO EN LA ACTUALIDAD

Desde Mayo de 2019 ofrecemos el servicio de catering a la **Ute Gensun-TSK** (Parque Solar Cauchari) a 20 km de la localidad de Olacapato, en la ciudad de Salta, Argentina. Donde brindamos el servicio de desayuno, almuerzo, break y cena a 300 personas (con picos de 450 personas), en dos comedores montados y equipados por nuestra empresa.



OUR SERVICE AT THE PRESENT

Since May, 2019 we provide the catering service to **UTE GEN-SUN TSK**, who are building solar panels 20km away from Olacapato, Salta. We had up to 450 customers a day divided into two dining rooms furnished by our Company. Now a days we have an average of 300 people a day who have breakfast, morning and afternoon breaks, lunch and dinner.



CATERING DE ALTURA

SERVICIO GASTRONÓMICO PARA MINAS,
INDUSTRIAS Y EMPRESAS

Comunicate con nosotros

GERENTE COMERCIAL

JOSÉ LUIS GARCIA

+54 9 387 535-8875

jose.garcia@cateringdealtura.com

GERENTE OPERATIVO

JONATHAN KIRA

+54 9 387 517-0667

jonathan.kira@cateringdealtura.com

OFICINAS COMERCIALES: RIVADAVIA 440 - SALTA CAPITAL - ARGENTINA

TELÉFONO: 54 3874228162 - WWW.CATERINGDEALTURA.COM

   **CATERING DE ALTURA**