



Nuestro 'core business' es el 'corporate' / Nuestro servicio es escalable y replicable en cualquier punto de España y Portugal / Nos adaptamos y ofrecemos propuestas gastronómicas y de servicio en línea con las tendencias del mercado / Refresh ofrece producto ecológico, saludable y sostenible



FRANCISCO ROVÉS / CEO DE MICE CATERING

'Nuestros servicios están dirigidos al MICE y corporativo'

FRANCISCO ROVÉS, CEO de MICE Catering, presenta los servicios de su compañía, especializada en caterings para eventos corporativos y MICE. Rovés señala que su propuesta se basa principalmente en cocina mediterránea.

■ ¿Cuántos años lleva en activo MICE Catering y con qué resultados?

● MICE Catering nace en 2016 con un equipo directivo compuesto por profesionales del sector que llevamos más de 20 años sirviendo y atendiendo a las principales compañías organizadoras de eventos y empresas de este país.

Desde nuestro arranque hemos ido creciendo mes a mes incorporando al mejor talento y creando los mejores equipos alcanzando siempre las metas que nos hemos planteado.

■ ¿Hacia qué tipo de clientes van dirigidos sus servicios?

● El catering se divide en tres grandes sectores:

- Catering de colectividades: colegios, geriátricos, hospitales.
- Catering del sector transporte: navieras, ferrocarriles, aviación, etc.
- Catering de gama alta, que se divide a su vez en dos líneas claras de servicio: el social y el catering corporativo.

Nosotros no hacemos bodas, bautizos, comuniones, etc. Nuestro *core business* es el *corporate*, somos una empresa especialista en dar servicio a otras empresas. Nuestro equipo habla el idioma de la empresa y nuestros servicios van dirigidos al cliente MICE y corporativo.

MICE Catering es una compañía con un claro foco al sector de las reuniones, los incentivos, los congresos y las exhibiciones/ferias. Nuestros clientes son todas las agencias organizadoras de eventos y empresas que contratan directamente proveedores como nosotros y que requieran de un valor adicional a sus servicios adaptándonos a las características que demanda cada evento.

Tratar con las primeras agencias organizadoras de eventos de este país y con los mejores profesionales supone un nivel de exigencia de primer orden, para nosotros cada servicio grande o pequeño es un gran reto.

■ ¿Cuál es su filosofía?

● En MICE Catering nos obsesiona dar el mejor servicio a nuestros clientes, esa es nuestra filosofía: El Cliente.

Tenemos tres valores que dan forma a nuestro ADN como empresa de servicios que somos: la instantaneidad en la respuesta, la seguridad en las propuestas y la eficiencia en el resultado.

■ ¿En qué ámbito geográfico ofrecen sus servicios?



● Hoy MICE Catering realiza servicios en Madrid, Barcelona y Valencia con una clara estrategia de ir generando tracción en otras capitales de España, realizando la producción desde nuestra cocina central en San Sebastián de los Reyes.

■ ¿Tienen previsto seguir expandiéndose por todo el territorio nacional?

● Nuestros clientes demandan servicios en todo el ámbito geográfico peninsular, nuestro servicio es escalable y replicable en cualquier punto de España y Portugal, hoy esto ya no es un problema logístico como nos sucedía hace años. Las infraestructuras, los proveedores locales y la especialización de los equipos humanos te permiten ofrecer un servicio global a las empresas que lo demandan.

■ ¿Cuál es la propuesta gastronómica de su catering?

● Nuestro equipo de producción, con Juan Albarracín al frente como director de Operaciones y co-fundador de la compañía, realiza dos ofertas de gastronomía al año para cada temporada: otoño/invierno y primavera/verano. Esto genera como resultado una amplia oferta de productos como: *cocktails*, almuerzos, cenas de gala, *finger buffet*, etc. Tenemos una clara tendencia hacia la cocina mediterránea, vanguardista, actual con un producto de alta calidad y una oferta muy democrática.

■ ¿Su propuesta de platos es cerrada o están abiertos a las propuestas de los clientes?

● Hoy en día y más en nuestro sector, quien tenga en su discurs-

«Tenemos tres valores en nuestro ADN como empresa de servicios: la instantaneidad en la respuesta, la seguridad en las propuestas y la eficiencia en el resultado»

«Tenemos una clara tendencia hacia la cocina mediterránea, vanguardista, actual con un producto de alta calidad y una oferta muy democrática»

so la palabra "cerrada" o "no se puede", no está alineado con el mercado. Nos adaptamos y ofrecemos propuestas gastronómicas y de servicio en línea con las tendencias del mercado.

■ También cuentan con un nuevo servicio de productos ecológicos, saludables y sostenibles bajo la denominación 'Refresh'. ¿En qué consiste y hacia qué cliente va dirigido?

● Conceptualmente Refresh es un Open Bar que ofrece producto ecológico, saludable y sostenible. Es adaptable a cualquier servicio de catering que requiera bebida y comida de las más alta calidad.

Todos los ingredientes de los productos son ecológicos, sus cualidades y composición no se han modificado, es un producto

100% natural sin ningún tipo de aditivo químico.

Los materiales donde se sirven las ensaladas de frutas, yogures, zumos, etcétera, son biodegradables de materiales compostables, biónicos y vegetales.

En MICE Catering apostamos por la sostenibilidad, estamos muy concienciados con el medio ambiente.

■ ¿Qué respuesta ha tenido el Sector MICE ante este producto?

● Ya hemos realizado varios servicios con Refresh y el resultado ha sido espectacular. Recuerdo un evento este enero en Ifema donde realizamos uno de los montajes más importantes con una convocatoria de 1.000 personas. Los clientes se hacían fotos delante de Refresh y tuvimos que reforzar doblemente con producto.

Tenemos muy claro que la dirección ha de ser hacia los productos y servicios sostenibles, ya no hay marcha atrás.

■ ¿Disponen de cocinas propias para elaborar sus platos?

● En enero de este año hemos estrenado una nueva cocina en San Sebastián de los Reyes de 600 metros cuadrados y con una capacidad de producción de más de 2.000 comidas diarias. Necesitábamos un espacio de producción con capacidad para ir absorbiendo la creciente demanda de nuestros servicios y centralizar otros departamentos de la compañía.

■ ¿Cómo es el proceso de transporte desde sus cocinas?

● El transporte y la logística son partidas muy importantes con un peso relevante en el P&L. Todos los servicios que nosotros realizamos, requieren de transporte. Nos esforzamos día a día para ser cada vez más eficientes. La tecnología y apuestas por empresas disruptivas de transporte de última milla nos han ayudado mucho a ser más eficientes.

Nosotros hacemos dos tipos de transportes: el de los alimentos, que se transportan en furgonetas o camiones refrigerados desde el centro de producción al evento en el menor tiempo posible; y el de los materiales, tanto de cocina como de sala, que se realizan en camiones con elevador.

■ ¿Cocinan en el mismo espacio del evento?

● El cocinero de pase recibe el 'mise en place' de cada referencia en el evento, ensambla, regenera y emplatada la comida. En determinadas ocasiones se cocina en el pase dependiendo del tipo de evento, lugar y número de personas.

■ ¿Qué hacen con el excedente de producto que no se consume?

● La normativa higiénico sanitaria controla al detalle todos estos procesos mediante los APCC. Aún así, intentamos tener la menor cantidad de mermas posibles.

EN DIRECTO

'Nuestros 'partners' son los espacios'

EL CLIENTE MICE y corporativo busca antes un espacio que un catering. Esto nosotros lo hemos tenido siempre muy claro. Nuestros *partners* son los espacios. A mayor número de clientes mayor debe de ser nuestra oferta de *venues*. Trabajamos en todos los espacios que no tienen exclusividad.

Nosotros somos generadores de negocio para los espacios. Actualmente ofrecemos a nuestros clientes profesionales un servicio de central de re-



Francisco Rovés
CEO de MICE
Catering

servas, es decir, buscamos las mejores localizaciones y realizamos la reserva de los espacios sin ningún coste adicional en menos de 12 horas junto a una oferta de servicios y gastronomía acorde con lo solicitado. Este servicio es palanca de cierre para las agencias con sus clientes ya que en una única gestión, reciben toda la información necesaria para realizar el presupuesto.

MICE Catering tiene en su directorio de la *web* Micecatering.com, más de 120 espacios en Madrid.