



hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

Nuestro compromiso,
su satisfacción

Más de 40 años cocinados *a fuego lento*

Restauración y Catering Hermanos González somos una empresa de origen familiar que lleva más de 40 años dedicada a la **restauración para colectividades y catering de eventos** bajo el compromiso de la calidad y la seguridad alimentaria.

Muchos se preguntan cuál es el secreto que nos ha permitido convertirnos en una empresa de referencia en el sector, y no es otro que el esfuerzo y la dedicación constante, el mimo con el que acometemos nuestro trabajo y el mejor producto combinado con una **infraestructura técnica y humana sobresaliente**.



Nos implicamos en cada proceso para que el resultado sea simplemente excepcional ”





hnosGONZÁLEZ
restauración y catering



El resultado de aunar experiencia, tradición e innovación es la comida con el sabor de siempre orientada a personas y eventos excepcionales.



La satisfacción de nuestros clientes es el mejor motivo para continuar haciendo de lo bueno, lo mejor.

Servicios para *colectividades*

Entendemos **la calidad como el valor diferencial** que otorgamos a nuestros clientes, tanto en la comida que les ofrecemos como en el servicio que prestamos en los siguientes ámbitos:



Escuelas
infantiles y
colegios



Unidades
de día y
residencias



Servicio a
domicilio



Servicio a
empresas

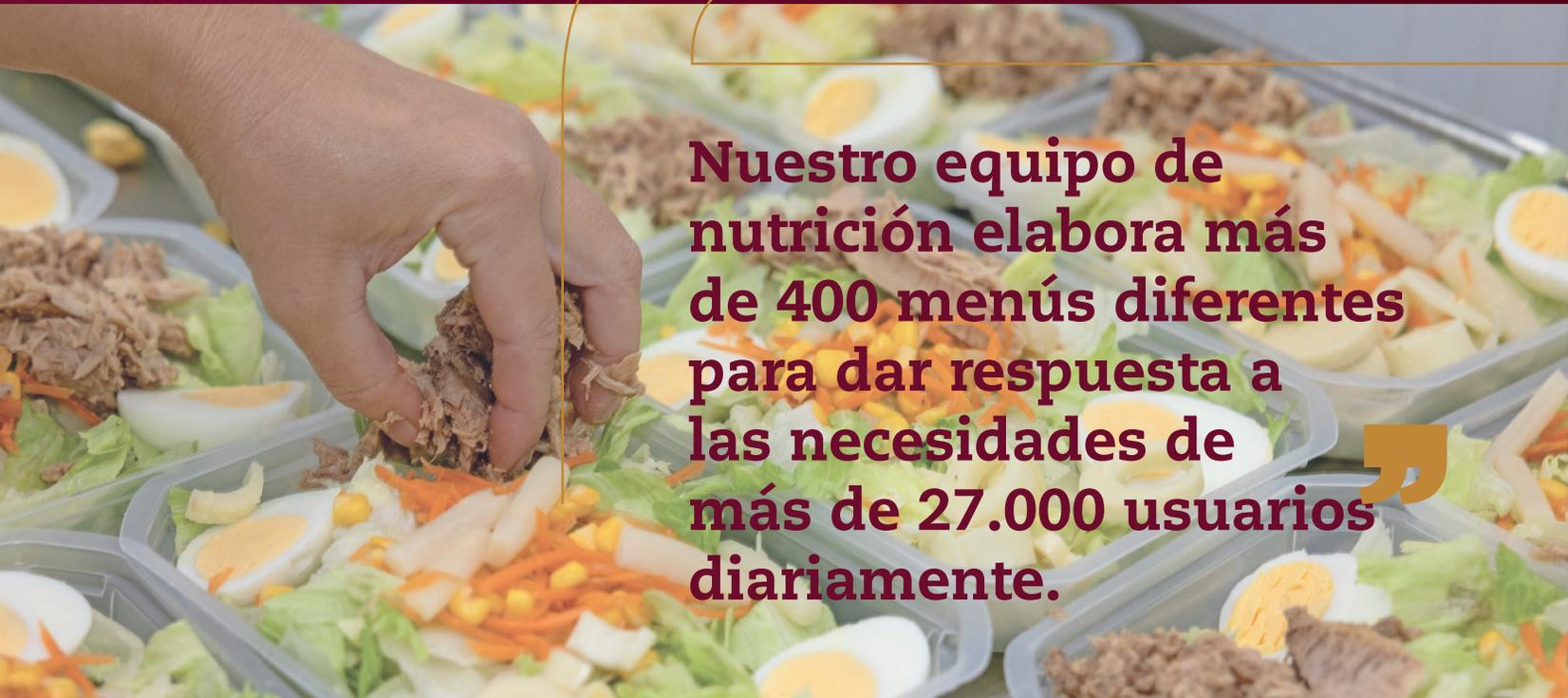


Productos
5ª gama

Lo que nos diferencia

es lo que nos hace únicos

- Más de 40 años de experiencia
- Soluciones personalizadas y adaptadas a cada necesidad
- Más de 800 metros de cocinas centrales
- La última tecnología al servicio del mejor sabor
- Cuidada selección de ingredientes
- Entregas garantizadas en el horario acordado



Nuestro equipo de nutrición elabora más de 400 menús diferentes para dar respuesta a las necesidades de más de 27.000 usuarios diariamente.



hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

Escuelas infantiles y colegios

Cuidamos de la salud de los más pequeños, inculcándoles los valores de **una comida saludable que les permita crecer sanos**. Porque sabemos la responsabilidad que esto implica, contamos con un equipo humano conformado por nutricionistas expertos en alimentación infantil, pediatras y cocineros cualificados. El resultado son menús saludables y equilibrados, que se completan con propuestas de cenas en función del almuerzo servido cada día.

Nuestra flexibilidad nos permite **adaptarnos a cada necesidad**. Desde los menús específicos de bebés a los orientados a las necesidades nutricionales de los adolescentes, pasando por las dietas especiales para cada alergia, creencia religiosa, intolerancia alimentaria o patología, que son trabajados con mimo con el objetivo de evitar la exclusión a la hora del comedor.



Estamos convencidos de que una buena comida comienza con la selección de los mejores ingredientes.



5

Unidades de día y residencias

Cuidamos de nuestros mayores ofreciéndoles menús saludables que se reparten diariamente en residencias y unidades de día. Sabemos de sus necesidades y para ellos seleccionamos las mejores materias primas, elaborando los platos con la **supervisión de equipo de nutrición y dietética**.

Ofrecemos menús para personas diabéticas, astringentes, hipocalóricos, hiposódicos, triturados... **Nos desvivimos por nuestros mayores** y cocinamos para ellos con la atención y el cariño que merecen.



Ofrecemos menús saludables elaborados con las mejores materias primas para cuidar de la salud de nuestros mayores

Servicio a domicilio

Llegamos a las casas de nuestros clientes para realizar **entregas puntuales o diarias**, lo que les permite seguir con su ritmo de vida o sus obligaciones sin que la elaboración de su comida suponga un problema.

Ofrecemos **un servicio excelente** para aquellas personas para las que supone un auténtico quebradero de cabeza prepararse un menú para cada día, para quienes no quieren perder tiempo en hacer la compra o buscan delegar su alimentación en un equipo de profesionales que se preocupen de la calidad de los ingredientes y la realización de un menú saludable.



Llegamos donde quiera que estés: más de 400 usuarios en más de 15 municipios ya saben lo que es comer bien con nuestra atención personalizada.



Servicio a empresas

Prestamos servicios de comida a empresas **con diferentes sistemas de colaboración**, desde la gestión completa del comedor y cocina *in situ* hasta la petición particular de los trabajadores, que pueden elegir entre menú light, tradicional o gourmet.

Queremos **hacer la vida más fácil a nuestros clientes** y por ello aceptamos diferentes medios de pago, desde tarjeta de crédito a través de la web hasta transferencia o tickets de comida.



Los más destacados parques empresariales de Sevilla ya confían en nuestra experiencia y buen hacer.





hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

**El sabor como
garantía de
éxito. La
profesionalidad
como razón
de ser.**



**Hacemos nuestros sus
intereses y cocinamos con
la dedicación necesaria
para estar a la altura de
sus expectativas.**



Especializados *en 5ª gama*

Estamos especializados en alimentos de **5ª gama en línea fría**, tras ser cocinados y envasados, se encuentran listos para ser consumidos. Este servicio reduce los costes para el establecimiento y supone un ahorro considerable de tiempo y esfuerzo en cocina.



Nuestro objetivo es lograr la completa satisfacción de nuestros clientes repartidos en todo el territorio nacional.





Lanzamiento

como en casa



Presentamos nuestra nueva marca **como en casa** y damos a conocer nuestro primer producto: **cola de vacuno**, con un sabor digno de los paladares más exquisitos.

Combinando nuestras recetas tradicionales de dieta mediterránea con las nuevas y más innovadoras tecnologías del mercado. Un plato que, además de sano y sabroso, es fácil de regenerar: **calentar y emplatar**.



En LDE, Logística de envases ofrecemos envases de todo tipo (PP, PET, PS, cartón, papel y aluminio) y maquinaria de alta calidad (termoselladoras, vacío y envasadoras) para la industria alimentaria de todos los gremios (carne, chacina, pescado, congelado, fruta, verdura, restauración, catering, horeca), así como sus consumibles tales como bobinas de film para el termosellado, con antivaho, no pelables, pelables, impresas, etc. Ya sea al por mayor o al por menor, llevamos más de 30 años garantizando eficiencia, calidad y soporte técnico para mantener su negocio en marcha. Con nosotros, su inversión va más allá del producto; es una apuesta por la excelencia.



POL. INDS. CUARTO LA HUERTA
C/ Reino Unido Nº2 esquina con Avenida de Europa
41220 Burquillos (Sevilla)
Teléfonos: 955 652811 / 667 504230
E-mail: administracion@logisticadeenvases.es
ventas@logisticadeenvases.es
compras@logisticadeenvases.es



Momentos *únicos*

Nuestra amplia experiencia en catering y restauración se convierte en la mejor garantía para quienes confían en nuestros servicios. Bajo el compromiso de crear un evento único e inolvidable, ponemos a su disposición nuestra Hacienda Mesa del Rey, donde ofrecemos la mejor infraestructura técnica y la calidad de un equipo humano comprometido en lograr que nuestros clientes solo tengan que ocuparse de disfrutar.

Nuestro amplio catálogo de servicios nos permite cubrir íntegramente su evento y convertirlo en un éxito. Aperitivos, buffet de quesos, mariscos y los mejores platos se completan con los detalles de una mantelería adecuada para cada ocasión y ornamentaciones florales a la medida de cada necesidad.



10




ARM
LOGÍSTICA

COMPROMETIDOS CON EL MEDIOAMBIENTE

- Alineados Contigo.
- Responsables con el medioambiente.
- Movilidad Sostenible.

Tel.: 953 60 67 16 / 953 67 85 54
E-mail: info@armlogistica.com
www.armlogistica.com

Elaboración y distribución de una amplia gama de productos **frescos y congelados**, especializados en el canal HORECA, con cobertura por toda Andalucía.

LLINARES

FRESCO Y CONGELADO



Encuétranos en Algeciras, Málaga y Sevilla.
956 580 407 | 952 174 661 | info@pllinares.com

www.congeladosllinares.es llinares_congelados



hnos GONZÁLEZ
restauración y catering



**Vive un evento único
en nuestra Hacienda
Mesa del Rey.**

**Nos encargamos de
todo para que sólo
te preocupes de
disfrutar.**



11

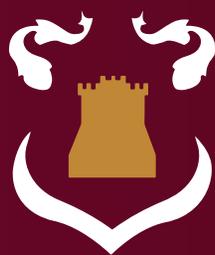
 **Oms y Viñas**

Siempre a tu lado, desde 1884

Expertos en proyectos, equipamiento
y menaje para restauración, hotelería
y colectividades.

 www.oyv.es





hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

**Restauración y Catering
Hermanos González**

Tel. 95 564 46 48

Alcolea del Río (Sevilla)

comercial@cateringgonzalez.com

www.colectividadeshgonzalez.com

www.cateringgonzalez.com