



SU EMPRESA DE CATERING





**SOMOS UN EQUIPO
COMPROMETIDO
CON LA CALIDAD Y
EL DESARROLLO
DE NUESTRA LABOR
SU TRANQUILIDAD Y
SATISFACCIÓN SON
NUESTRO COMPROMISO**



QUIENES SOMOS



En el año 1991 iniciamos nuestra andadura en el mundo de los servicios de catering, con cocineros de amplia experiencia, conocedores del mundo de las transformaciones de vehículos industriales, viajeros y organizadores de raids y aventuras por el mundo.

De esa fusión y concepto nace **LDC “La Diligencia Catering”**, empresa dedicada a los servicios de catering y especializada en rodajes de cine, televisión (TV) y publicidad, eventos deportivos, cócteles, raids en bici, moto o coche, cursos de cocina, etcétera.

Su primer gran encargo consiste en alimentar durante una semana a una caravana que va a viajar de Madrid a Huelva con motivo del Raid del Quinto Centenario en el año 1992.

Siempre por caminos de tierra, cañadas, trochas y veredas... Serán doscientas personas las que habrá que atender, doscientas personas que desayunarán entre viñedos en La Mancha y cenarán ese mismo día a la sombra de la bella ciudad de Trujillo, para luego dormir oyendo balar a los corderos y almorzar al día siguiente en Tierra de Barros.

El reto de iniciación se cumple con éxito, de ahí surge el nombre y el concepto que sigue presente en todo nuestro trabajo.

SERVICIO



Somos una empresa de servicio, atendemos las necesidades de nuestros clientes y su personal.

Damos de comer, PERO NO DE CUALQUIER MANERA, NO TODO VALE. Creemos firmemente que con las cosas de comer no se juega.

Somos conocedores de la importancia de que la comida, además de satisfacer la necesidad de nutrirse, aporte deleite y satisfacción a las personas.

Los grupos humanos, los colectivos que trabajan juntos, se reúnen a la hora de comer, no solo para reponer la energía gastada en el esfuerzo, sino como forma de socialización, de deleite compartido entre iguales, de descubrimiento del placer de comer acompañado y saboreando la comida como un acto cultural.

MOVILIDAD



Aquí surge nuestro nombre, **LA DILIGENCIA**, nuestro primer homenaje a través de la película de John Ford, al mundo de los viajes y los viajeros, al ansia del hombre por descubrir nuevos horizontes. El vehículo en el que viajaba John Wayne, La Diligencia, tantas veces vista en el cine del Oeste americano, pasaba a convertirse en nuestro emblema.



NUESTROS MEDIOS

Disponemos de **instalaciones propias**, con cocina central, cámaras frigoríficas, cuarto frío, oficina, etcétera.

Para el transporte, furgonetas frigoríficas, camiones acondicionados como cocinas ambulantes, siempre listas para trabajar en cualquier lugar, para desplazarse siguiendo las necesidades del cliente y servir cualquier comida en óptimas condiciones.



CALIDAD DEL PRODUCTO

Creemos firmemente en los **valores nutricionales que aporta el alimento fresco**. Asimismo valoramos que todos los productos sean de primera calidad: aceites, conservas, congelados, pan, etcétera.



Desde hace años trabajamos el producto ecológico (verduras y frutas) en fincas propias en la Comunidad de Madrid, y lo hacemos porque estamos convencidos del valor añadido que aportan los productos orgánicos –producidos sin emplear pesticidas o abonos químicos– a la salud y el bienestar de las personas.



PROFESIONALIDAD

Nuestro objetivo final es la satisfacción del cliente, del comensal que se sienta a la mesa y espera que le proporcionemos alimentos suficientes, variados, bien condimentados y presentados, pero además que lo **hagamos de forma eficiente, diligente** y con la mejor disposición para convertir ese rato que compartimos en un interludio de descanso en su jornada laboral.



De ese compromiso se nutre nuestro esfuerzo en mejorar y formar a nuestro personal, tanto en la faceta estrictamente culinaria, con una estrategia de formación permanente y constante puesta al día en las nuevas tendencias de la cocina, como en el importante aspecto del servicio directo y la atención a los detalles.



EQUIPO

Nuestro equipo de profesionales, comparte plenamente nuestra filosofía de trabajo y de atención al cliente, teniendo siempre en mente, al comienzo de cada jornada, que en nuestra profesión **no se juzga por el éxito del servicio de ayer, sino por el resultado que obtengamos hoy**, cuando nuestros clientes se levanten de la mesa.



**MÁS DE 25 AÑOS
EN EL SECTOR
NOS DAN
LA RAZÓN**

“NUESTRO MENSAJE”

**COMO EMPRESA DEDICADA AL SERVICIO DE CATERING,
EXISTIMOS CON UN PROPÓSITO FUNDAMENTAL:
DAR PRIORIDAD AL CONTACTO DIRECTO
CON EL CLIENTE Y OFRECER LAS SOLUCIONES
ADECUADOS A SUS NECESIDADES.**



HORACIO SAINZ OLLERO

Director General
Administrador
Socio Fundador

ESTHER VÁZQUEZ GARRIDO

Dirección de Empresa
Cocinera Jefe
Socia Administradora

Desde nuestra fundación, hace ya más de 25 años, siempre hemos sido una empresa diferente, comprometida con nuestra labor.

Crecer sin perder nuestra eficacia o nuestros valores, es una de nuestras prioridades.

Gracias a nuestra dedicación, a nuestros clientes y al trabajo duro, estamos donde queremos estar.

Nuestro trabajo es escuchar, comprender y ofrecer las soluciones adecuadas a los distintos eventos, rodajes, cócteles, o situación que lo necesiten, brindándoles la máxima confianza y seguridad.

Queremos ser su servicio de catering. Puede confiar en nosotros, desde La Diligencia Catering reciban nuestro más cordial saludo.



**PLATOS TÍPICOS Y
TRADICIONALES CON
LOS SABORES QUE
RECORDAMOS**

**UNA DELICIA PARA
EL PALADAR**

**ALIMENTACIÓN SANA
CON PRODUCTOS
FRESCOS Y DE
PRIMERA CALIDAD**

**PREPARACIÓN
DE MENÚS PARA
CELÍACOS,
VEGETARIANOS,
VEGANOS, ETC.**





**ACEITE DE OLIVA
COMPONENTE
FUNDAMENTAL DE
LA DIETA MEDITERRÁNEA**

**PRODUCTO IRREEMPLAZABLE
EN TODAS NUESTRAS
ELABORACIONES Y PLATOS**

**MENÚS JUVENILES E
INFANTILES PARA DÍAS
FESTIVOS O ESPECIALES**

**REALIZADOS POR
NUESTRO PERSONAL
SIN CONGELADOS**





Comunicación de reanudación de actividad de LA DILIGENCIA CATERING, S.L.

Estimados clientes,

Después de la paralización de la actividad, por el **Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo**, por el que se declaró el Estado de Alarma para la gestión de la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, **HEMOS REINICIADO PLENAMENTE NUESTRA ACTIVIDAD.**

Siguiendo las **INDICACIONES DECRETADAS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS**, hemos desinfectado nuestras instalaciones, furgonetas y tomado todas las medidas preventivas necesarias para desarrollar nuestra actividad con la **MÁXIMA SEGURIDAD.**

Estamos a su entera disposición para atenderles en cualquier situación o necesidad en la que precisen nuestros servicios, eventos, rodajes (cine, series, anuncios, etc.) tanto en interiores como en exteriores, comidas, eventos de empresa, cócteles, etcétera.

Aprovechamos para enviarles un saludo, esperando volver a reencontrarnos próximamente.

En Madrid a 4 de mayo de 2020

Fdo.: Esther Vázquez Garrido

Fdo.: Horacio Sáinz Ollero

P.I. Las Nieves C/ Puerto de Cotos nº 3 28935 Móstoles MADRID

Telf.: 916 169 696 - 696 466 050 Fax: 91 665 91 61

info@ladiligenciacatering.com esthervaz@hotmail.com

www.ladiligenciacatering.com



PREPARACIÓN EN COCINAS

Todo nuestro personal manipula los alimentos siguiendo los criterios sanitarios y con las máximas precauciones, uso obligatorio de mascarillas y guantes, desinfectándose cada vez que se sale o se entra de las cocinas.

SU SALUD Y SEGURIDAD “LO MÁS IMPORTANTE”

Todos nuestros alimentos son envasados individualmente y con el máximo respeto a la materia prima.



SERVICIO EN RODAJES

Todos nuestros servicios se realizan, tanto en interiores como en exteriores, con mamparas para garantizar la máxima seguridad e higiene.



ENTREGA EN CAJAS

Cuando el servicio requiera de cajas o bolsas individuales, **La Diligencia Catering**, siguiendo con los criterios de seguridad e higiene, las preparará envasado individualmente cada uno de los alimentos en su interior para garantizar la máxima calidad y frescura.



NUESTRA FLOTA Y PERSONAL HUMANO

La Diligencia Catering, tiene su propia flota de vehículos preparados y adaptados para los distintos eventos, además de una cocina móvil y camión cocina, ambos completamente equipados.

Un Personal Humano comprometido con su labor y perfectamente formado para resolver cualquier eventualidad que pudiera surgir.





NUESTRAS INSTALACIONES

La Diligencia Catering, tiene sus propias instalaciones en el Polígono Industrial Las Nieves, Mostoles, con cocina completamente equipada, cuartos fríos, zona de hornos, cámaras, etcétera.





“LA DILIGENCIA CATERING” UN POCO DE HISTORIA

Eventos como **FESTIMAD**, para el personal y los propios grupos, participamos en eventos solidarios como la **PAELLA SOLIDARIA**.



Eventos como el cocido popular de “**QUIJORNA**” realizado para más de 1.000 personas. Rodaje “**ONIX LOS REYES DEL GRIAL**”, realizado en León, “**TORRENTE 5**” con Santiago Segura, entre otros.





Actualmente hemos participado en el rodaje de **“LA VENENO”**, además damos servicio de catering a programas de gran audiencia como **MASTERCHEF** en todos sus formatos, siguiendo los protocolos de seguridad por la Covid-19.



Realizamos servicios de **Coffee Break**, **Eventos Deportivos**, **Fiestas de Empresa**, o cualquier evento que requiera de nuestros servicios.





PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO Y ADAPTADOS A SUS NECESIDADES

C/ Puerto de Cotos, 3

Polígono Industrial “Las Nieves”

28935 Móstoles - MADRID

Telfs.: 916 169 696 - 696 466 050 | Fax: 91 665 91 61

info@ladiligienciacatering.com

esthervaz@hotmail.es

www.ladiligienciacatering.com