

RAFAEL MARCO CARNICER

“Cuando la comida para colectivos deja de ser un problema”

En 1980, Rafael Marco Carnicer fundó una empresa destinada al servicio de colectividades. Empezaron dedicándose, casi exclusivamente, a los comedores escolares de los que se han convertido en auténticos especialistas. Precisamente, fue Marco Carnicer la causa para que se volvieran a abrir los comedores de los colegios públicos.

Tras diez años de vida, RMC continúa ofreciendo y aumentando su cartera de clientes. De las cien comidas que se empezaron haciendo en 1980, en la actualidad sirven dos mil ochocientas. Marco Carnicer además del servicio a los colegios también lo realizan a fábricas y, están preparados para recibir encargos sobre banquetes, etc.

Catering y Cocina en el centro

Estos son los sistemas que se ofrecen para los colegios y fábricas. El Catering es, quizás, la forma más práctica y aceptada. Consiste en la elaboración de la comida en la Cocina Central, una cocina con unas instalaciones magníficas. La comida la preparan auténticos profesionales en la materia. Posteriormente y, según el horario que establezca cada centro, la comida se trasladará en recipientes isotérmicos para que llegue al centro con la temperatura idónea. Una vez en el centro, Marco Carnicer pone a disposición del centro un armario calentaplatos, en el que introducirán los recipientes que contienen la comida para que ésta esté a una temperatura idónea para servirla posteriormente a los comensales.

El sistema de Catering es el idóneo para aquellos

centros que no tienen instalaciones de cocina en el centro y, que por el reducido número de comensales no es rentable su instalación.

El cocinado en el centro es otra de las modalidades que ofrece Rafael Marco Carnicer, S.L. Esta modalidad está destinada para aquellos centros que disponen de instalaciones y su número de comensales es importante. En estos casos, Marco Carnicer pone a disposición del centro uno o varios cocineros y todo el personal necesario para que preparen los menús y tengan la comida a la hora fijada por la dirección del centro.

Personal

Rafael Marco Carnicer, S.L. cuenta con un gran equipo de profesionales en este campo. Los cocineros que prestan sus servicios a esta empresa son auténticos

profesionales y se rigen por las condiciones y los derechos que marca el Convenio de Hostelería, al que está sujeto esta empresa. Marco Carnicer también dispone de personal para que distribuya el menú a los comensales así como monitores que vigilen a los alumnos durante la “hora de comer”.

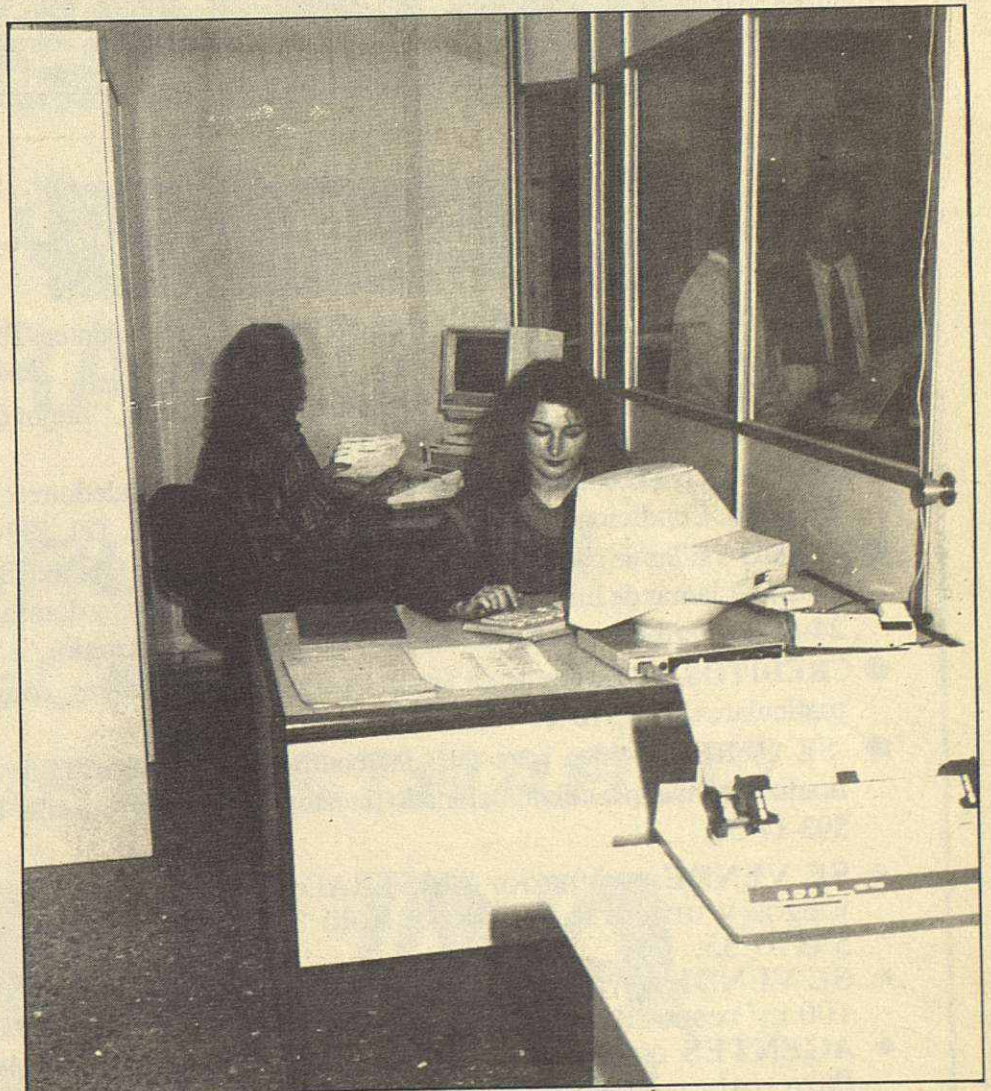
Esta empresa también dispone, si el centro lo requiere, de personas que se ocupen del servicio de limpieza de la vajilla tanto si el sistema empleado por el centro es el del Catering o el de cocina en el centro. Ochenta son los trabajadores de Marco Carnicer, S.L.

Menús

Rafael Carnicer ofrece veinte menús distintos a los colegios durante todo un mes. Por tanto, cada mes el menú cambia cada día. En las fábricas, los comensales disponen de tres opciones para el primer plato y, tres para el segundo.

Marco Carnicer, S.L., con el deporte

También una de las características de esta empresa ha sido su vinculación con el deporte. Marco Carnicer patrocina a un equipo ciclista-amateur. “de segunda división” si hablásemos de fútbol. Esta temporada han fichado a dos corredores de Costa Rica. También, Marco Carnicer es el sponsor de un equipo de chicas de fútbol sala y otro de fútbol, el Atlètic Mollet, de categoría regional.



SERVEI A COLECTIVITATS

R. MARCO CARNICER, S. L.

Avda. Gaudí, 54
Telf. 593 97 48
MOLLET DEL VALLÈS