

Malena

CATERING · EVENTOS

MÁS DE **20 AÑOS**
GENERANDO ILUSIÓN

CONGRESOS Y EVENTOS CORPORATIVOS



Quiénes Somos

Catering Malena es mucho más que un simple proveedor de servicios. Aportamos **soluciones, flexibilidad, innovación** y una **cuidada elaboración** de nuestros productos.

Malena
CATERING · EVENTOS

TODO EN UNO

Como empresa de **catering para eventos**, asumimos la responsabilidad de coordinar y supervisar los diferentes aspectos de una **gestión global**.

Ponemos a disposición del cliente **material técnico** y de apoyo, carpas y jaimas, **decoración** personalizada, **actuaciones musicales**, servicios de **animación** o de **cuidado infantil...** **todos los elementos** necesarios para el éxito del evento.



PRUEBA LA DIFERENCIA

Nuestros **20 años de experiencia** como catering son garantía de calidad.

Los **detalles en la preparación** de nuestros platos, un **personal profesional**, la **puesta en escena** única y los innovadores montajes de las mesas son nuestro compromiso y **nuestro valor diferencial**.





Nuestra Historia

Malena
CATERING · EVENTOS



EL ORIGEN

La historia de **Catering Malena** empezó a escribirse en **Oviedo** en **1994** de la mano de la empresaria **Kike Gómez Haces**, con la apertura de **Dulcería Malena**,



reconvertida en 2012 en el **Gastrobar Nuevo Ayala** para diversificar nuestra oferta.

Pero, volvamos atrás... Pronto **entendimos la necesidad** de servir los productos donde (y cuando) el cliente los demandase.

Así, en **1998**, nació la marca **Catering Malena**.

Debido al **incremento de la demanda**, nos trasladamos al polígono industrial de Asipo, donde en la actualidad se encuentran nuestras **cocinas centrales**, con una superficie de **600 metros cuadrados**.

LA EXPERIENCIA

La gestión del servicio de restauración y catering del **Auditorio Príncipe Felipe** de Asturias, nuestra homologación como catering oficial del **Palacio de Exposiciones y Congresos Ciudad de Oviedo** y la adjudicación del contrato para ofrecer el catering de bienvenida en los **congresos del Ayuntamiento de Oviedo**, nos han permitido adquirir una gran experiencia en el sector de las reuniones profesionales.





LA EVOLUCIÓN

Tras **más de 15 años** ofreciendo servicios de catering tradicional, e impulsados por la demanda creciente de nuestros servicios en Madrid, nos decidimos a dar un paso más, reforzando el **compromiso de la marca con el Medio Ambiente**.

Para ello, en 2014 creamos **Catering Tierra Norte**.

Se trata una **nueva forma de cocinar, organizar eventos y concebir el catering** donde priman la **sostenibilidad medioambiental** y la **conciencia social**, bajo el sello de calidad de la **Denominación de Origen Asturias**.



En 2016, también implantamos en Catering Malena el decálogo **Gijón Turismo Responsable**, un proyecto impulsado por **Gijón Calidad Turística** y el **Club de Empresas de Turismo de Negocios** cuyo objetivo es consolidar la ciudad de **Gijón como destino sostenible**.



Éste mismo año nos hacemos cargo del servicio de cocina y restauración “Palacio Marqués de Casa Estrada”.

Conjunto histórico único, formado por el palacio y la capilla (S. XVII) y situado en un entorno natural privilegiado.

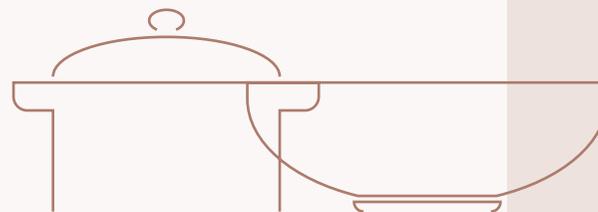


Desde 2019, **Catering Malena** es la **única empresa del sector** en Asturias certificada con el distintivo internacional **Compromiso Biosphere** por impulsar las **buenas prácticas** en el marco de los 17 objetivos de **Desarrollo Sostenible** de Naciones Unidas, integrados en la Agenda 2030.



BIOSPHERE
committed entity

Este sello valora el trabajo de nuestra empresa en favor de la **lucha contra el cambio climático**, la aplicación de medidas de **responsabilidad social**, el fomento de la **cultura y las tradiciones**, así como el **cuidado del entorno** y el medio ambiente.





Equipo
e Instalaciones

Malena
CATERING · EVENTOS



Catering Malena cuenta con un **equipo de profesionales experimentado e innovador** con clara vocación de servicio.

Nuestra oficina técnica, en **contacto permanente** con el cliente, coordina todos los aspectos de la **gestión global del evento** para garantizar un **servicio de calidad**.

Disponemos de unas instalaciones de **600 metros cuadrados** dotadas con el equipamiento necesario para la **elaboración diaria** de nuestros servicios.

Con registro sanitario **Nº 26.12607/O**, nuestro personal está en posesión del certificado de manipulador de alimentos.



FOTO DEL EQUIPO EN LA ENTREGA DEL PREMIO "PUEBLO EJEMPLAR" CONCEDIDO A PORRÚA EN EL AÑO 2005.



ALGUNOS CONGRESOS Y GRANDES EVENTOS QUE HAN CONFIADO Y CONFÍAN EN CATERING MALENA

2022

- Congreso de la Asociación Veterinarios Españoles Especialistas Pequeños Animales (AVEPA)
- VICongreso Nacional de Áridos
- Exposición y Feria de Empresas Instaladoras (EFICAM 19)
- Congreso Sociedad Española de Endocrinología Pediátrica (SEEP)
- Congreso de la Sociedad Española de Neurocirugía (SENEC)
- Congreso Nacional de la Asociación Española de Técnicos de Laboratorio (AETEL)
- XXVICongreso de la Sociedad Española de Cirugía Cardiovascular y Endovascular (SECCE)
- Congreso de la Asociación Española de Cirujanos(AEC)
- XX Congreso Nacional - IX Congreso Internacional de la Sociedad Española de Gerodontología (SEGER)
- I Asturias International Meeting on Clinical Microbiology and Infectious Disease (AIMID)
- Congreso de Ciberseguridad
- XX Congreso Nacional de la Sociedad Española de Enfermería Radiológica (SEER)
- 40 Congreso de la Sociedad Española de Senología y Patología Mamaria (SESPM)
- I Foro de las Instalaciones y la Rehabilitación Eficiente de Andalucía (REHABILIVING)
- VI Congreso Nacional Sociedad Española de Formación Sanitaria Especializada
- 43 Congreso Nacional de la Sociedad Española de Medicina Interna (SEMI)
- IV Congreso Norbienestar
- I Congreso Internacional de Sastrería

2021

- Euro-Mediterranean Symposium on Laser-Induced Breakdown Spectroscopy (EMSLIBS 2021)
- I Congreso y Feria de los Instaladores Andaluces (COFIAN 2021)
- XXV Congreso Nacional de Enfermería Hematológica (XXV ANEH)
- IX Congreso sobre Acondroplasia y otras Displasias Óseas (IX ALPE)
- APDAY semFYC 2021
- NORBIENESTAR2021
- XIII Congreso CCOO-Correos y V Congreso CCOO-Postal

2019

- IV Congreso de Actualización en Cardiología Pediátrica Enfocado al Cardiólogo Clínico
- Exposición y Feria de Empresas Instaladoras (EFICAM 19)
- TESOL-SPAIN 42nd Annual National Convention (TESOL 19)
- XVI Congreso Bibliosalud
- LXXIII Reunión de la Sección Astur-Cántabra Castellano Leonesa de Dermatología
- 10th International Conference on Fine Particle Magnetism (ICFPM 19)
- Simposio Nacional APsDATE
- XVI Congreso de la Asociación Española del Banco de Tejidos (AEBT 19)
- XIV Congreso de la Asociación Española de Técnicos, Radiología, Radioterapia y Medicina Nuclear (AETR 19)
- XX Congreso PasQal
- X Congreso de la Asociación Española de Vacunología
- NORBIENESTAR 2019

2018

- I Congreso Internacional de Investigación en Multilingüismo
- EFICAM 2018
- XXXVII Congreso Nacional de Estadística e Investigación Operativa (SEIO)
- III Congreso Amine
- XII Congreso Criminología (SEIC)
- Congreso Ingeniería de Transporte (CIT 2018)
- XXVI Congreso de Innovación Educativa en las Enseñanzas Técnicas (CUIEET 2018)
- LII Congreso AEDIPE
- XLII Congreso Adsorción
- XX Congreso Sociedad Española de Lengua y Literatura Inglesa Medieval (SELIM)
- XXVI Jornadas Técnicas de ANEPMA
- EFINTEC 2018
- IX Congreso Nacional de Biobancos
- VI Congreso Internacional de Comunicación y Eventos

2017

- SECOM 2017
- Congreso de Terapia Ocupacional
- EFICAM 2017
- 16 Th Triennial Eaclals Conference
- XIV Congreso Internacional de Educación Inclusiva
- Congreso de Prevención y Emergencias
- Congreso de Altas Capacidades
- Congreso SECAT (Sociedad Española de Catálisis)
- XXXVI Reunión de la Sociedad Española de Mineralogía
- XXXVIII Jornadas de automática
- VII Congreso de Consumidores de Asturias
- Congreso Iberoamericano de Psicología y Salud
- NALS 2017

2016

- OVIMUN 2016
- Salud Social Media 2016
- TedXOviedo University 2016
- Congreso Interjoin
- Congreso Biología Molecular de Plantas
- II Light Art Congress
- Congreso de Filosofía Analítica
- Jornadas De Eficiencia Energética
- Congreso De Microbiología Del Medio Acuático
- EFICAM 2016

2015

- Congreso ENATIC 2015
 - Congreso Internacional De La Sociedad Española De Cirugía Oral y Maxilofacial
 - Salud Social Media 2015
 - Ovimun 2015
 - Simposio TTD
 - XXVIII Memorial Guillermo Arce
 - Congreso OTEA
-



Galería de imágenes







Notas de Prensa

LA VANGUARDIA

Bruce comió 'carbayones' rumbo a la capital francesa

Springsteen voló en un Airbus 319 en configuración VIP

JAVIER ORTEGA FIGUEIRAL
Barcelona



Buenas tardes, le llamamos de DC Aviation y queríamos hacerle un pedido. Llevamos a 30 pasajeros a París y nos han recomendado que sean ustedes los encargados de elaborar la cena para el vuelo del señor Springsteen y sus acompañantes". Al otro lado del teléfono, Daniel Díaz, uno de los socios de Malena Catering, anotaba el pedido desde su oficina en Oviedo.

Las 30 personas eran Springsteen y 29 personas más, que acompañan al cantante en este tramo de la gira *Wrecking Ball*, que empezó el 18 de marzo del 2012 y con el de Gijón, el pasado día 26 de junio, sumó 122 conciertos: ocho de ellos en España el año pasado y este en Asturias, como única escala en la península Ibérica en todo el 2013.

"La única instrucción especial que nos dieron fue evitar la cebolla y tampoco nos pidieron alcohol: nada de vino, cerveza o destilados", indica Díaz a *La Vanguardia*. "Nos pusimos manos a la obra y elaboramos varias cosas sencillas pero sabrosas pa-

ra comer en un avión, donde no habíamos servido en los 15 años que llevamos trabajando".

Desde las cocinas de Oviedo salieron hacia el aeropuerto de Asturias bocadillos y sándwiches de pollo, pavo, rosbif, jamón ibérico y vegetales. También se llevaron platos para calentar en el avión, como preparaciones de salmón, pollo, gambas a la parrilla y presa ibérica. Fresas, arándanos y moras, y para beber, únicamente se solicitó

zumos de naranja y limón recién exprimido. De postre, se optó por tarta de chocolate y un producto muy asturiano: *carbayones*: pasteles almendrados de hojaldre con huevo, vino dulce y una cubierta de almíbar.

Aunque en varios medios se ha hablado del avión de Springsteen, el aparato es de DC Aviation, compañía alemana dedicada al transporte de pasajeros corporativos y VIP en su flota de 25 aparatos, que van desde el Cessna Citation al Bombardier, Falcon o Airbus, cuyo modelo ACJ es el mayor de la empresa, fundada como filial de Daimler Chrysler. Hace seis años, el empresario alemán Mario Lutz Helmig adquirió la sociedad, añadiéndola a su holding de empresas, que incluyen las clínicas privadas Helios (75 centros en Alemania y Suiza) y la empresa de inversiones Aton, con intereses en educación, electrónica y otras empresas aéreas.

Springsteen usó un Airbus 319 en configuración VIP, con capacidad para 30 personas (usado por EasyJet lleva 156 pasajeros, y en Vueling, 144) y utilizado inicialmente para realizar vuelos intercontinentales para los directivos del grupo Daimler-Chrysler AG.



CESAR MANGO / AFP

Springsteen, el pasado 26 de junio en Gijón

Estos son los 10 mejores cáterings de Madrid

GASTRONOMÍA

REDACCIÓN METROPOLI 31 ENE. 2018 | 18:22



Bodas, bautizos, comuniones... o, simplemente, una reunión de empresa. Los cáterings están al alza. Sobre todo en estas fechas. Se acerca la temporada primavera-verano y, con ella, la época de las celebraciones. Reuniones familiares que han de planificarse con tiempo, por miedo a que **algún contratiempo estropee el homenaje**. Para que esto no ocurra, les dejamos las 10 mejores compañías de Madrid donde acudir.

Cátering Tierra Norte

Un nuevo concepto de servicio integral y sostenible de cátering en Madrid. Ofertan gastronomía asturiana, una de las más completas y con las mejores materias primas. Además, usan menaje y vajillas reciclables, e incorporan alimentos ecológicos. Precio mínimo: *coffee break* desde siete euros, cocktail desde 28 euros y bodas desde 120 euros.

■ Entrevista completa en:

<http://www.elmundo.es/metropoli/gastronomia/2018/01/31/5a71fb42e5fdeab3f8b4591.html>

EM  METROPOLI



DANIEL ANCA | Presidente de Oviedo Congressos

"Las tres grandes ciudades asturianas deben unir esfuerzos para promocionarse"

"El plan del Principado no dedica ni un mínimo a los congresos, pese a que son clave para desestacionalizar el turismo"

Lucas Blanco | 02.01.2018 | 01:33

Daniel Anca es presidente del club de empresas Oviedo Congressos desde 2016. Diplomado en Empresariales y Máster en Auditoría de Cuentas, comenzó a trabajar en el mundo de los catering hace siete años de la mano de su familia y hoy es la cabeza visible de un colectivo que representa a 53 compañías de diferentes sectores.

- ¿Cómo valora que el Calatrava acoga en 2017 casi 30 congresos?

-Es muy positivo, sobre todo después de una temporada que fue penosa desde el inicio de la crisis. Es volver casi a la normalidad previa a esos años tan turbulentos y un buen síntoma de que algo bueno se mueve en la economía.

- ¿Ve con buenos ojos el traslado de los congresos del Auditorio al Calatrava por seguridad?

-La actividad congresual clave debe estar en el Calatrava. Lo único negativo es que los congresos pequeños puedan quedar un poco desanglados en un edificio tan grande. Por lo demás, al edificio de Buenavista hay que darle mucha vida y esta es una manera, aunque sea obligada por temas técnicos.



Daniel Anca.

Fotos de la noticia

La Nueva España

■ Entrevista completa en:

<http://www.lne.es/oviedo/2018/01/02/tres-grandes-ciudades-asturianas-deben/2216735.html>

Algunos de Nuestros Clientes



TELVA



MASAVEU • BODEGAS



EL COMERCIO



BANCODE ESPAÑA



Asociaciones a las que pertenecemos



Malena
catering · eventos

TELÉFONO: 985 27 58 57

MÓVIL: 645 511 561

INFO@CATERINGMALENA.COM

WWW.CATERINGMALENA.COM



C/Muñoz Degraín 14, bajo F. - 33007 - Oviedo (Asturias)

EMPRESA CERTIFICADA POR:

