

Restauración Colectiva y Vending 13 de Octubre de 2010

Entrevista a Manuel García Gallardo, director general de Brássica Group

“Estamos desarrollando nuestra división internacional, para la prestación de servicios de restauración y facilities en misiones de alto riesgo”

M.P.



Hostelmarket.- ¿Cuál es su valoración para el presente ejercicio? ¿Cuáles han sido sus principales hitos?

Manuel García Gallardo.- La verdad, es que este ha sido un buen año para Brássica Group. Nuestro equipo ha trabajado muy duro y se han conseguido prácticamente todos nuestros objetivos marcados. Concretamente, en el área de educación hemos incorporado 65 nuevos centros escolares en Andalucía, llegando a la cifra total de 113. Esto significa que atendemos a cerca de 10.000 comensales diarios. Asimismo, en Defensa también nos hemos adjudicado siete nuevos emplazamientos militares situados en la zona centro y otros tantos en la zona sur. Tras estas incorporaciones, llegamos a atender más de 250 centros de trabajo, con unas 50.000 raciones diarias. Por lo tanto, nuestra cifra de negocio se verá significativamente aumentada y estimo que llegaremos a los 36 M€. Del total, prácticamente el 100% corresponde a la restauración, si bien un porcentaje mínimo viene a través de otros servicios como el suministro de materias primas.

H.- ¿En qué sectores están presentes?

M.G.G.- Brássica Group presta servicios alimentarios en ámbitos como el sanitario, militar, escolar, geriátrico y hotelero, sin olvidar la asistencia domiciliaria.

H.- ¿Está previsto reforzar la actividad en alguno de ellos?

M.G.G.- Actualmente estamos desarrollando nuestra división internacional, donde existen proyectos muy interesantes para la prestación de servicios de restauración y facilities en misiones de alto riesgo.

H.- La compañía tiene en construcción una nueva planta. ¿Cuáles son los objetivos de producción para las futuras instalaciones?

M.G.G.- A finales de 2010 estará en marcha la nueva planta en el Parque Tecnológico Científico-tecnológico de Jerez de la Frontera. Se trata de una parcela de 9.000 m² de los cuales 3.500 m² se destinarán a producción e I+D+i y 1.000 m² a oficinas.

H.- ¿Trabjará con línea fría? ¿Cuáles son las ventajas de este sistema de trabajo?

M.G.G.- Brássica Group siempre se ha preocupado por ofrecer la mejor calidad a los clientes. Por ello, desde hace más de 10 años llevamos apostando por la línea fría, un sistema que integra la cocina tradicional con las nuevas tecnologías para conseguir unos platos de excelente sabor y que conservan las propiedades organolépticas y nutricionales.

Las técnicas de línea fría aumentan los niveles de seguridad y calidad en la restauración colectiva, aportando numerosas ventajas como un alto nivel de seguridad alimentaria, el mantenimiento de la calidad organoléptica y nutricional de los menús, permite una mejor planificación de los menús adaptados a cada cliente, supone un mayor control de materias primas frescas y de primera calidad, confiere un aspecto y sabor natural, etc.

Titulares Última Edición Impresa

Últimas noticias del sector