

Catering Doña Col da servicio a 500 CEOs del IBEX35 en el 12º Foro de Sostenibilidad Empresarial de Forética

La empresa, fundada en Zaragoza en 2016, se estableció en la capital a principios de este año con una oficina y obrador de 400 m². Desde ambos puntos presta servicio a toda la península en todo tipo de eventos. Más de 2000 empresas y 7000 particulares contaron con los servicios de Doña Col en 2023

El Catering Doña Col inauguró la nueva temporada de otoño con un servicio para 500 personas en el 12º Corporate Sustainability Forum de Forética, celebrado la semana pasada en el Auditorio Nacional de Música de Madrid, y que, además, coincidió con el 25º aniversario de la organización.

Este encuentro, centrado en la sostenibilidad empresarial, congregó a los CEOs de las empresas más importantes del país, pertenecientes al IBEX 35, además de otras figuras de relevancia entre líderes de opinión, cargos institucionales, prensa y directivos de muchas otras compañías. Para este evento, Catering Doña Col proporcionó un servicio cualificado con 25 profesionales de la hostelería, que sirvieron un menú sencillo pero de gran calidad, con productos nacionales gourmet, como los ibéricos 100% bellota DO Guijuelo, o la D. O. Rioja.

De la mano de Marta Ribot, su fundadora, Catering Doña Col abrió nueva oficina y obrador de 400 m², hace solo unos meses en Madrid, donde ya destaca en el competitivo sector de los eventos. Junto a las instalaciones de Zaragoza abiertas en 2016, Catering Doña Col cubre y presta servicio para grandes eventos a lo largo y ancho de toda la península. En Madrid, el primer hito de Marta Ribot tuvo lugar en junio, con un servicio realizado en el espacio Ibercaja para 1000 personas en un evento de la gira Malas Madres.

La máxima personalización del servicio es el secreto de Doña Col: de esta forma cubre eventos de todo tipo, de carácter profesional o personal, y de cualquier tamaño. Gracias a esta flexibilidad, el cliente puede elegir desde las preparaciones más clásicas hasta ideas más sofisticadas e innovadoras, por supuesto también con opciones vegetarianas, sin gluten o healthy. El producto sale del obrador en contenedores isoterma, y llega en perfecto estado de consumo al punto donde se presta el servicio. Doña Col sirve exclusivamente en menaje desechable compostable como muestra de su sólido compromiso con la sostenibilidad.

Una idea revolucionaria

Doña Col lleva a cabo los montajes más tradicionales, tanto para eventos MICE como todo tipo de encuentros profesionales, como los cocktails, coffee breaks, o servicios con montaje, y cuenta además con Catering Box®, un catering automontable que se sirve sin necesidad de asistencia extra ni montaje previo.

Datos de contacto:

María Serrano

Información

608 43 60 40

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Aragón](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Actualidad](#) [Empresarial](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>