

MDT: "El catering es un factor muy importante a la hora de crear notoriedad de marca"

"Un buen catering en un evento deja muy satisfecho a los invitados. Ya no sólo es la comida, que debe ser variada y de buena calidad, sino que la empresa que lo organiza obtiene una alta valoración"

Para que un evento corporativo consiga ser lo más interesante posible y quede en la retina de los asistentes, tiene que cumplir una serie de factores que deben estar perfectamente organizados para conseguir dar la imagen de marca deseada por los organizadores. Uno de ellos es el catering, uno de los preferidos por los invitados, ya que un buen servicio conquistará a los asistentes.

Hoy en día cualquier empresa que organiza un acto, además de la tecnología, los contenidos a tratar durante la jornada o los presentadores, no dejan de darle importancia al servicio de catering. Se ha demostrado que la comida durante una feria o evento es de lo más valorado por los que acuden a ella, por lo que es un aval positivo para la imagen de marca del organizador.

En Mesa de Temporada, especializados en servicios de catering a empresas, afirman que "un buen catering en un evento deja muy satisfecho a los invitados. Ya no sólo es la comida, que debe ser variada y de buena calidad, sino que la empresa que lo organiza obtiene una alta valoración".

"Además, es imprescindible ofrecer nuevas ideas. Como todo, es un sector que se adapta a los nuevos tiempos y debemos contar con alternativas, distinguirnos y sorprender a los asistentes", añade Pilar Gómez-Pallete, CEO de Mesa de Temporada.

Y es que, si por algo se distingue España es por tener una gastronomía de calidad y eso se debe reflejar también en actos y eventos corporativos, convirtiéndolos en una herramienta de comunicación estratégica. Si se cuenta con la presencia de invitados internacionales, es una oportunidad más de fidelizar y captar a los nuevos clientes en los que se proyecta lo mejor de la marca.

De este modo, Mesa de Temporada, convierte los eventos profesionales en una experiencia única. Ofreciendo una amplia variedad de servicios, desde un desayuno o coffee breaks a Business Lunch o comidas más o menos formales, siempre con el mejor de los servicios. El equipo de Mesa de Temporada asegura que se mueve muy bien en el entorno de los 100-200 asistentes aunque disponen de servicios desde 4 personas, por eso destacan en la organización del catering que mejor se adapte a cada tipo de evento.

Datos de contacto:

Mar Keiboo
638580557

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

Categorías: [Franquicias](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>