



Enasui, líder brindando un servicio de cocina, restauración y catering de excelencia para las empresas

La especialidad de Enasui S.L., empresa con sede en Arganda, es ofrecer emociones gastronómicas saludables e inolvidables. Es líder en el ámbito del servicio de comidas y de catering de eventos para empresas, establecimientos hosteleros, instituciones diversas, hospitales, colegios, escuelas infantiles, centros de salud... Y aunque la historia de la empresa echa raíces en los 90, hoy compite con las grandes firmas del sector porque ha sabido encontrar un nicho de mercado en las necesidades que no estaban siendo atendidas: ofrece un servicio cercano, atento a lo que requieren sus clientes. Sirve buenos alimentos de primera calidad y de cercanía en sus menús con buenos precios. En nuestros días cuenta con más de 200 clientes, una plantilla de más de mil personas, unas cocinas centrales de 4.000 m2, tecnología punta en el ámbito del transporte y envasado de alimentos y el valor humano de un equipo de profesionales, cocineros y técnicos en nutrición, que son los encargados de diseñar menús personalizados. En su horizonte asoman proyectos apasionantes porque Enasui se encuentra inmersa en un proceso de renovación de sus instalaciones y de adaptación a nuevos hábitos de consumo donde la innovación cuenta con un protagonismo especial.

La Ciudad del Rock de Arganda del Rey acogió los pasados 17 y 18 de junio de 2022 una cita épica para los amantes de la música electrónica. Se trataba del Festival *A Summer Story*, un evento que reunió a cerca de 70.000 asistentes y donde 70

DJ, creadores de ritmos bailables, desplegaron su energía creativa en las mesas de mezclas de cuatro escenarios. El Festival contaba con zonas de restauración. Y en esas coordenadas consagradas a la pausa, en los momentos en

los que los visitantes reponían fuerzas para continuar con el programa de conciertos, trabajaba sin descanso Enasui S.L. Fue la empresa encargada de ofrecer el servicio de catering en el prestigioso Festival nacional. Y aquello





Ana Castañeda, gerente de ASEARCO y José Miguel Enrique López, apoderado de Enasui S.L., en un momento de la firma de acuerdo entre ambas entidades.

constituyó un reto formidable, pues conllevaba orquestar un gran despliegue de esfuerzo humano, de organización y de logística, pero también fue uno de los grandes éxitos de los fogones de esta firma. Enasui S.L. es una empresa líder en el servicio de cocina, restauración y catering para colectivos. Su especialidad es ofrecer experiencias gastronómicas inolvidables y saludables en una era marcada por la 'calidad breve' de la comida rápida. Trabaja para empresas de todos los tamaños, instituciones, centros de salud, colegios, escuelas infantiles... En definitiva, disfrutan de la comida que preparan más de 200 clientes, cuentan con una plantilla superior a 1.000 personas y unas cocinas centrales de 4.000 m2.

La empresa ha adquirido unas dimensiones que la sitúa en la orbita competitiva de las grandes del sector. Y, sin embargo, conserva su esencia, se mantiene cerca, al lado de algunos de sus primeros clientes. Sigue ofreciendo, por ejemplo, comidas en una escuela infantil que comenzó su actividad con cinco niños y a la que apoyamos desde sus inicios en recuerdo de lo que fuimos", explica José Miguel Enrique López, apoderado de Enasui S.L.

Todo comenzó cubriendo un nicho de mercado

El recuerdo echa raíces en 1995, el momento en el que Enasui comenzó su andadura de la mano

de un grupo de profesionales del mundo del catering que impulsaron el nacimiento de la empresa. La semilla de la aventura empresarial se centraba en las carencias que ellos encontraron en un sector donde no se cubrían las necesidades de los clientes: "La restauración colectiva en España, en esos años ,estaba dominada por multinacionales que no transmitían cercanía a las empresas y colectivos con los que trabajaban, ni atendían sus necesidades. Comenzamos la andadura con dos clientes y precisamente gracias a que supimos cómo atenderles (es decir, dar servicio, no solo comidas), así como el boca a boca nos permitió ampliar y finalmente conseguir una buena cartera de



Instalaciones donde se ubican las cocinas centrales de Enasui, S.L., en Arganda del Rey.

colectivos a los que ofrecen sus servicios. Dos años después nos embarcamos en la construcción de la primera cocina central, y cuatro años más tarde finalizamos la segunda y definitiva", cuenta José Miguel echando la mirada atrás.

Claves para competir con las grandes

La historia empresarial que

comenzó a escribir aquel grupo de emprendedores continúa sin perder el rumbo original. Es decir, conserva la esencia del trato al cliente que atiende a todas y cada una de las necesidades particulares, ofrece cercanía y al mismo tiempo las ventajas de una empresa con una estructura sólida y de consolidada trayectoria: tecnología punta y el valor humano de su equipo de profesionales. "Las

claves del éxito de la empresa son fundamentalmente conocer qué quiere el cliente y tratarlo como la parte más importante de nuestro quehacer diario. Además de contar con un equipo de personas con altas capacidades profesionales y gran valía personal. También ha ayudado a tener una trayectoria de crecimiento y expansión acertar con los riesgos que implicaba el desarrollo desde cero, de una



Enasui es especialista en servir caterings fríos y calientes. Su versatilidad le ofrece la posibilidad de atender tanto pequeñas celebraciones como grandes eventos. Fue la empresa encargada de ofrecer el catering del Festival de música electrónica "A Summer Story", celebrado en Arganda este verano.

Datos de contacto

ENASUI, S.L.

Calle Peña Francia, 1
28500 Arganda del Rey

Teléfono: 91 872 92 30

Mail: pvelasco@enasui.com

enasui.com



empresa capaz de competir con grandes multinacionales de sector". Y en este ecosistema de cambios vertiginosos y dura competencia, donde han de posicionarse y marcar distancias con la fuerza arrolladora de las multinacionales, Enasui destaca de forma sencilla, pero con mucho trabajo. El secreto de su permanencia y expansión en el mercado comienza en su cocina: "Nuestras señas

de identidad son las materias primeras de primera calidad que ofrecemos, la cercanía con el cliente con quien mantenemos una relación de comunicación diaria y los buenos precios".

Comedor de empresa, un valor añadido

"Tener un comedor en una empresa es un valor añadido de

la compañía a los trabajadores. En este sentido, somos especialistas en la personalización del servicio a cada cliente, podemos llegar tanto a empresas de 15 trabajadores como a festivales de música con miles de personas. Nuestras recetas se basan en la comida tradicional, perteneciente a la dieta mediterránea, que gracias a nuestros nutricionistas aportan unos valores precisos para la

ingesta diaria necesaria". Con estas palabras abre Enasui la carta de presentación de una de sus principales líneas de actividad: el servicio de restauración y catering para comedores de empresa. El servicio Enasui lo ofrece de varias formas: o bien cocinando en las instalaciones propias de la

empresa, lo que se denomina, "cocina in situ" o bien llevando la comida desde sus cocinas centrales ubicadas en Arganda del Rey. El servicio de comedor, recuerda Enasui, ofrece muchas ventajas tanto a los trabajadores como a las compañías. Entre ellas, propicia un sentimiento de comunidad,

ayuda a integrarse socialmente el personal, fomenta el ahorro y el buen clima laboral, aspectos que permiten retener el talento y potenciar la productividad. Si las empresas optan por contratar el servicio de cocina in situ, pone a su disposición su equipo de técnicos en nutrición que son los

Enasui cuenta con unas cocinas centrales de 4.000 m2 y un equipo de profesionales de más de 1.000 personas. Entre ellas se encuentran cocineros y técnicos en nutrición que diseñan menús saludables y personalizados para sus clientes





encargados de crear los menús que serán servidos y siempre partiendo de las necesidades o particularidades de las personas que van a disfrutar de las comidas. El siguiente paso lo da el equipo de cocina quien se encarga de que todo esté a punto y de meterse entre fogones para elaborar los platos. Todos los alimentos se manipulan directamente en el lugar donde más tarde serán servidos para garantizar un control de todos los procesos así como un ahorro de costes de transporte. Todos los pasos que se dan hasta que los alimentos se presentan siguen los más exigentes requisitos y su calidad está certificada.

Las empresas que así lo deseen pueden, además, delegar en Enasui todas las tareas que puede conllevar un servicio de comedor: desde la negociación con los proveedores hasta la limpieza de las instalaciones.

Caterings diseñados para crear eventos únicos

Enasui es especialista en servir tanto caterings fríos como calientes y su versatilidad le ofrece la posibilidad de atender tanto grandes eventos como pequeñas celebraciones en toda la Comunidad de Madrid, pero también en las provincias cercanas. Transportan la comida desde sus instalaciones de

Arganda del Rey hasta el lugar donde podrá ser disfrutada. “Nuestra especialidad son las dietas y el control de las alergias dentro de los platos que ofrecemos. Los platos se adaptan a más de 200 en nuestro catálogo”, explica José Miguel Enrique López. De hecho, su equipo de nutricionistas y de cocineros es capaz de cuidar este aspecto al máximo adaptando cualquier menú a las exigencias que marcan las intolerancias alimentarias. Este servicio esmerado continúa en el siguiente paso previo al servicio de los platos de la mano de la innovación en su elaboración y su transporte. Por ejemplo, realiza un análisis bromatológico de los alimentos cuando están frescos y al haber sido cocinados; se toman también lo que se conoce como “muestras -testigos de las comidas” cuando ya han sido preparadas. (facilitan posibles estudios epidemiológicos en caso necesario). Los menús, además, se sirven en bandejas especiales, tipo “Gastronorm” que se cubren con estuches isotérmicos de poliuretano, tal y como especifica la norma de calidad ISO 9001:2000. Las cajas isoterma se colocan en vehículos diseñados para el transporte alimentario y el factor

humano completa el proceso de entrega, puesto que lo realiza un equipo de personas debidamente preparadas y uniformadas. “Atendemos clientes in situ, en sus propios establecimientos y a través de la cocina transportada (catering). Podemos ofrecer cualquier tipo de menú, comida preparada, cóctel así como los envasados en quinta gama (alimentos listos para consumir tras una preparación mínima o calentamiento en horno o microondas) que se nos encargue” – indica Enrique López, quien añade: “Ser medianos significa ser muy adaptables y no depender de decisiones fuera de nuestro entorno cercano”.

Calidad y riqueza nutricional

Uno de los principales desafíos que ofrece la restauración dirigida a colectivos es conservar la calidad y la riqueza nutricional de los alimentos y de los platos ofrecidos. Los sabores, texturas y las sustancias nutritivas procedentes de la huerta, el mar o la granja deben llegar intactos a su destino final: el plato que va a disfrutar un amplio número de personas y

que les va a aportar las sustancias necesarias para cuidar su salud. Enasui mantiene la riqueza nutricional de varias maneras: “En primer lugar, con un personal técnico con experiencia y alta formación en materia nutricional que es el que define los menús que se van a ofrecer, así como la variedad y el equilibrio nutricional que contendrán. En segundo lugar, gracias a una selección de materias primas de proveedores contrastados y homologados de primer nivel. En esta selección, se pone un énfasis especial en contar con el producto de cercanía (Km 0) así como con las homologaciones ambientales suficientes. Disponemos, además, de una tecnología de condimentación adecuada. Y, por supuesto, se mantiene gracias a la mano del cocinero, que en definitiva es quien termina y prepara el plato que nos comemos”, explica el representante de Enasui.

Un servicio para apoyar a los establecimientos hosteleros

Recientemente Enasui ha puesto en marcha una línea de actividad

“Además de disponer de un equipo de personas con altas capacidades profesionales y gran valía personal, ha ayudado al crecimiento y expansión de Enasui a acertar con los riesgos que implicaba comenzar desde 0 y competir con grandes multinacionales del sector”

especialmente dirigida a los establecimientos de hostelería. Un servicio de cocina que pretende atender las necesidades que puedan tener los locales del sector.



“Tras este triste periodo de pandemia, que poco a poco vamos incorporando a nuestra forma de vida, en muchos locales de comida la crisis ha supuesto un verdadero problema en lo que respecta a mantener un mínimo de rentabilidad del servicio de cocina. Además, en muchos casos las plantillas han desaparecido o se han visto mermadas sustancialmente”, explica el representante de Enasui, quien continúa: “Para estos casos, nuestra oferta de platos en quinta gama, confeccionados sin añadidos químicos, permiten que el dueño de un restaurante pueda mantener su carta con el apoyo de nuestra cocina, donde podemos elaborar y preparar los platos de acuerdo a sus requerimientos. De este modo, el hostelero solo se tiene que preocupar de la última preparación y del “mise en place”. Por lo tanto, puede reabrir su restaurante sin preocuparse de la falta de plantilla, aprovechando nuestras posibilidades de producción casi artesanal”.

Una nutrida cartera de clientes

Bares y restaurantes con la necesidad de reforzar su servicio de cocina son los clientes que se acaban de incorporar a la nutrida

Los comedores de empresa propician un sentimiento de comunidad y ayudan a que el personal se integre socialmente fomentando el ahorro y el buen clima laboral. Son aspectos que permiten retener el talento y potenciar la productividad

cartera de empresas y entidades para las que Enasui trabaja. Sin embargo, la sólida trayectoria de la firma ha permitido que cuente con un amplio número de clientes con implantación en todo el territorio nacional y entre los que se encuentran empresas de diversos sectores a las que ofrecen sus servicios en sus propios comedores, colegios tanto públicos como privados, residencias de mayores, escuelas infantiles, residencias de estudiantes y colegios mayores. También crean platos a medida para grupos franquiciadores de locales, gestionan los servicios de ocio en diversos ayuntamientos, entre otros... “Como servicios añadidos y complementarios también nos encargamos de gestionar la limpieza integral de algunas instalaciones. En definitiva, somos un todoterrenos, nos adaptamos a todo tipo de cliente”, asegura José Miguel Enrique.

“Nuestra oferta de platos en quinta gama, confeccionados sin añadidos químicos, permiten que el dueño de un restaurante pueda mantener su carta con el apoyo de nuestra cocina, en la que podemos elaborar y preparar los platos de acuerdo a sus requerimientos”

Una mirada al futuro innovadora

Durante casi tres décadas Enasui ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y reinventarse tanto en sus procesos de elaboración y preparación, como en su producto o en los clientes a los que puede llegar a ayudar. Una evolución que ha realizado con paso inteligente pues no ha perdido de vista la calidad, la riqueza nutricional de sus platos ni las necesidades específicas de sus clientes. Ahora la empresa, de trayectoria imparable, sigue creando su propio futuro y procura darle alcance gracias a la estrategia que tiene preparada de la mano de la innovación. “Estamos inmersos en una renovación integral de nuestras instalaciones de cocina para adaptarlas a las nuevas tecnologías

y poniendo las bases para las que están por venir (como la eliminación de envases de plástico, por ejemplo)”, cuenta el apoderado de Enasui. “También estamos adaptándonos a los nuevos hábitos de consumo que nos permitirá ampliar los nichos de mercado disponibles. En este sentido, nuestro objetivo es potenciar el sector de quinta gama para atender a clientes que necesitan flexibilizar sus costes manteniendo la calidad”, asegura José Miguel Enrique. La suya es una búsqueda incansable con una visión pendiente de un mundo que evoluciona. Y siempre para seguir cocinando experiencias gastronómicas deliciosas, platos honrados, mediterráneos y saludables, elaborados con alimentos de cercanía y de primera calidad.

L. Sarto

