



Presentación de la Empresa

Breve reseña histórica

- Gourmet Cobos Catering nace en 1994
- Lo que en un principio fue una empresa meramente familiar de ámbito local, rápidamente gracias a su buen hacer crece tanto de tamaño como en su ámbito de acción, pasando a ser una empresa única y exclusiva en la realización de eventos.
- Gourmet Cobos Catering, desde sus comienzos empieza a resaltar en el sector del turismo congresual por sus ideas innovadoras, siendo la pionera en España en la recreación de fiestas temáticas que marcan un antes y un después en la organización de eventos profesionales.
- Para consolidar la expansión y su predominio a nivel nacional Gourmet Cobos Catering ha creado alianzas puntuales catering de reconocido prestigio tanto a nivel nacional como internacional: Grupo Paradis, Potel y Chavot, Kauffer, etc. De esta forma nos vemos en condiciones de ofrecer nuestros servicios en toda la geografía nacional y también en toda Europa con la garantía tanto en gastronomía como en servicio que nos caracteriza.
- En 2003 se crea la división de creación y producción de ideas en eventos, para ello se crea la empresa "Imagina Ideas y Proyectos Originales", de esta forma, además de ejecutar cualquier evento, somos líderes en la creación, producción y realización de eventos temáticos e incentivos espectaculares.

Eventos y Clientes

Experiencia en grandes eventos

- Gourmet Cobos Catering esta especializado en montajes efímeros y grandes eventos. Para cada uno de los eventos, tenemos la capacidad de entender las necesidades de nuestro cliente y de planificar los servicios de forma que ni el número de invitados ni las características del espacio sean un obstáculo para dar un servicio fluido y armonioso donde todo fluye a la perfección.

Para Gourmet Cobos Catering, la experiencia es nuestra garantía.

Los servicios más numerosos:

- Cocotal-cena Congreso SIDA 2002: 12.000 personas
- 75 aniversario de NISSAN: 9.500 personas
- Convención SAP: 7.000 personas
- 25 aniversario EL CORTE INGLÉS CATALUÑA: 5.000 personas
- Congreso Microsoft Trechead : 6.500 personas
- Encuentro de Jefes de Estado de la UE: Sevilla 2002 15.000 personas
- MUNDIAL MOTOGP: Ciudades Europeas, media de 15.000 comensales por ciudad
- Final Copa Davis : Sevilla 2004 (5.000 personas diarias durante 3 días)

Eventos y Clientes ... Continuación ...

Relación de eventos importantes:

- Glaxo – Smith Kline – 4.500 personas – Cena de Gala – Sevilla – enero 2002
- Inauguración Gran Hipódromo de Andalucía – 2.500 personas – Cocotal – Dos Hermanas (Sevilla) – mayo 2002
- Consejo Europeo de Sevilla, Presidencia Española Junio 2002 – 15.000 personas –
- La Noche del Transporte – 2.100 personas – Cena de Gala – Pabellón de Italia – junio 2002
- Meeting PSOE – 1.000 personas – Cena – Bodegas Vélez – marzo 2003
- Instituto de la Promoción y Desarrollo de Jerez – Raid Hípico – 1.130 personas – Diversos Servicios – Jerez – Mayo 2003
- Inauguración circuito de Ascari en Ronda
- Concierto Julio Iglesias Marbella – 2500 personas – Cocotal cena y barra libre – agosto 2004
- Copa Davis – 12.050 personas – Sevilla – Cocotal - diciembre 2004
- Team Marketing – 1.344 personas – Ifema – Open Bar, Cocktail – junio 05
- TIM convención anual –FIBES Sevilla – 5000 personas – octubre 2005



Eventos y Clientes ... Continuación ...

Otros eventos y clientes:

- DORNA: Campeonato de MOTO GP por toda Europa, con una media de 15.000 clientes por ciudad y campeonato. VIP Villaje
- GRUPO AUDI – VOLKSWAGEN:
 - Presentación VW Tiguan – Medina Sidonia – 14.000 clientes
 - Cena de Gala A5 Museo de la Atalaya de Jerez – 400 clientes
- MERCEDES: Presentación Clase “C”
- PORSCHE:
 - Presentación modelo Cayenne, almuerzos de trabajo y cena de gala – 8.000 clientes
 - Presentaciones varias con cefeos y almuerzos
- PEUGEOT:
 - Presentación 207 Casino de la Exposición de Sevilla – 12.000 clientes
- TURISMO ANDALUZ:
 - Jornadas de presentaciones en: Lisboa, Turín, Milán, Paris, Múnich con una media de 1.500 comensales por evento
 - Congreso ABTA Marbella 1.500 comensales, cenas de gala, almuerzos y cefeos.
 - Cocktails de gala para FITUR en Madrid
 - Jornadas de Andalucía en España (seguimiento por varias ciudades)



Recursos

Recursos Humanos:

- Disponemos de una bolsa de trabajo con más de:
 - 500 camareros,
 - 25 maîtres
 - 15 Jefes de Cocina
 - 100 Cocineros
 - 200 logísticos



Sedes:

- Nuestras oficinas centrales se encuentran en Jerez de la Frontera, no obstante , gracias a nuestros acuerdos, podemos ofrecer un perfecto servicio de gastronomía y camareros en nuestras sedes de:
 - Andalucía
 - Madrid
 - Barcelona
 - Valencia
 - Murcia
 - Zaragoza
 - Valladolid
 - La Rioja
 - Francia
 - Italia
 - Portugal
 - Alemania
 - Etc.



Recursos ... Continuación ...

Gastronomía:

Además de nuestros profesionales de experiencia y garantías contrastadas, contamos con un departamento de I+D+i que se encarga de crear y desarrollar nuevos platos acorde con las tendencias de cada momento y por supuesto, de garantizar el máximo respeto por la gastronomía tradicional.

Igualmente para satisfacer las exigencias de nuestros clientes, entre nuestros colaboradores y creadores de gastronomía se encuentran chefs de alto reconocido prestigio tanto locales como internacionales, contando entre otros con gastronomía de:

- Manuel Valencia
- Ferrán Adrià
- Ramón Freixa
- Tony Botella



GOURMET
C O B O S
•CATERING•

C. Guatemala nº 2 Edificio Andalucía Oficina 6.1
11405 Jerez de la Frontera

info@coboscatering.com www.coboscatering.com

Telf. 902 877 423