

rafael

un catering de cine



CORTAMOS PARA COMER

El mundo del cine tiene unas necesidades muy específicas en las que la rapidez, la profesionalidad y la confianza hacen que la producción avance de manera correcta.

Localizaciones imposibles, condiciones meteorológicas adversas, cambios de última hora y otros contratiempos que hacen indispensable la experiencia y el saber hacer en cada departamento. En Rafael Catering conocemos todas las peculiaridades que tiene la “familia del cine” y nos anticipamos, teniendo siempre un plato caliente a la hora y en el sitio necesario.

¿QUIÉNES SOMOS?

Nuestra historia empezó en 1954, ofreciendo el primer servicio de catering en una producción americana: *The Black Knight* (Columbia Pictures). Con mucha imaginación y un gran espíritu emprendedor desarrollamos un sistema de “camión cocina” que permitiese movilizarse a cualquier punto de la geografía, desde desiertos africanos a los límites del polo norte.

En todos estos años hemos visto cómo la industria cinematográfica evolucionaba, pasando del celuloide al digital, de los calientaplatos con hornillo a los envases biodegradables, de los menús clásicos a las nuevas tendencias gastronómicas, y seguimos aprendiendo y escuchando las necesidades de los equipos de producción.

NO TENEMOS FRONTERAS

Nuestra filosofía

CALIDAD

de la materia prima

PROFESIONALIZACIÓN

del equipo humano

EXCELENCIA

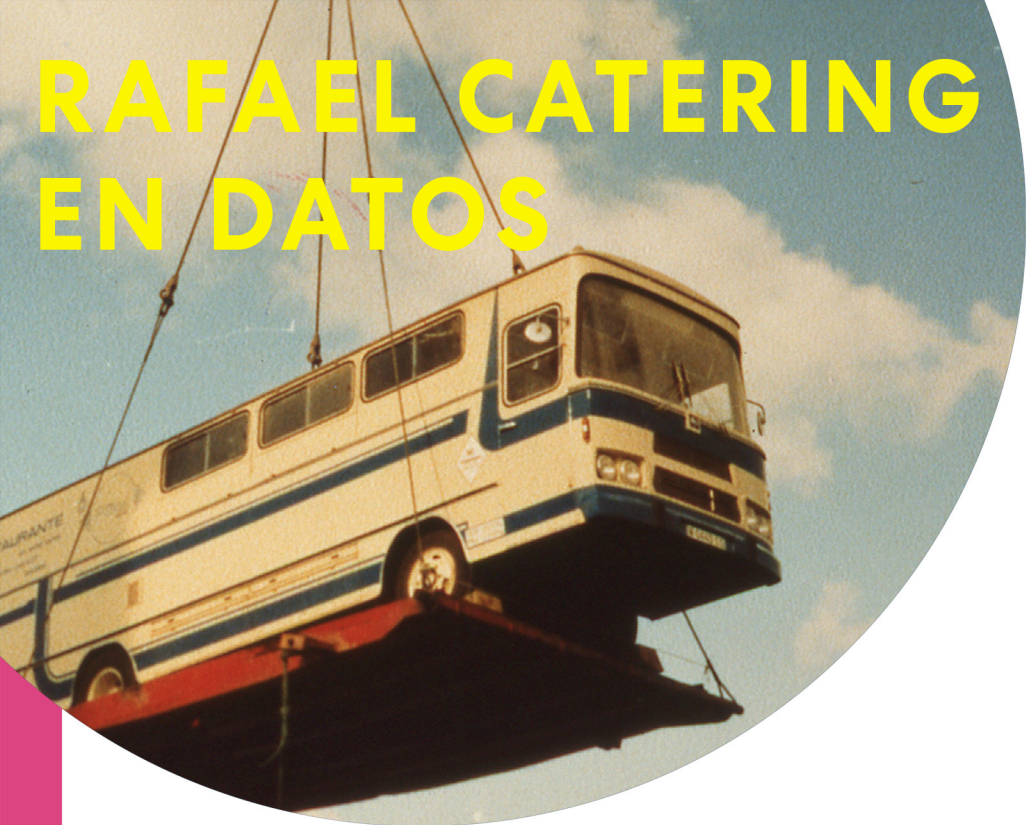
en cada uno de nuestros procesos



“La experiencia consiste en dar siempre un paso más allá de lo que en ese momento tú crees que es lo mejor”

Pedro Subijana

RAFAEL CATERING EN DATOS



Productoras españolas

El Deseo
Globomedia
Mediapro
Fresco films
Pokeepsie films
Buendia Producción
Palma Pictures
El rey de Babia
Boomerang
MOD producciones
ORIA audiovisual
Bambú producciones
Kanzaman
Babieka
The good mood
Blind date
...

+ de
5000
rodajes

70
años de
experiencia

19
países

+ de
1.000.000
servicios

camiones
cocina

Hasta
2000
comensales

Equipo
humano
profesional

Menús
adaptados
a la región

The Crown
Game of Thrones
James Bond (6 films)
Ranjan (Bollywood)
Exodus
Agora
Terminator
El laberinto del fauno
Gladiator
American Sniper
Assassins creed
The Promise
Indiana Jones
Conan the Barbarian
Cleopatra
Ben Hur
Lawrence of Arabia
...

Rodajes internacionales



servicios para cine y series

Camiones cocina

Contamos con camiones cocina, furgonetas frigoríficas y todo el material necesario para poder cocinar en cualquier lugar, facilitando la rapidez para la pausa de comida y los desplazamientos del equipo. Comida recién hecha en cualquier localización.

Cocinas centrales

Elaboramos los menús diariamente desde nuestras cocinas centrales y nos desplazamos a cualquier punto de la Comunidad de Madrid y alrededores, con todo el material necesario para montar el servicio.

Platós cinematográficos

Con nuestras cocinas móviles tenemos la opción de montar una cocina y un comedor en un espacio habilitado dentro las instalaciones del plató. De esta manera, podemos dar servicio de manera continuada mientras dure la producción de la serie o película.

Grandes producciones

Hemos realizado servicios para más de 2000 comensales en producciones de gran envergadura. Nos adaptamos a las necesidades logísticas, pudiendo organizar diferentes equipos en rodajes con dobles o triples unidades de rodaje.





servicios para publicidad

Sets de publicidad

Durante el rodaje de publicidad el personal permanecerá en el set de mantenimiento poniendo a disposición del cliente un servicio continuado de take away, sandwiches a la plancha y bebidas naturales.

Rodajes en exteriores

Con nuestros camiones-cocina nos desplazamos a cualquier localización para dar un servicio de catering en el que elaboramos nuestros menús saludables a diario durante toda la jornada.

Craft Services

Disponemos de furgonetas Craft Service en el que el personal de cocina estará trabajando y atendiendo al cliente durante el rodaje con una amplia variedad de sándwiches variados, mini wraps, mini tartas o bols de fruta variada.

Servicios especiales

Ofrecemos servicios especiales para nuestros clientes donde nuestro chef podrá elaborar un menú ajustado a sus necesidades.

Alimentación saludable

Llevamos más de seis décadas trabajando para ofrecer una alimentación saludable basada en la dieta mediterránea.

Proponemos a diario menús equilibrados para ofrecer una variedad de platos en los que intentamos satisfacer a todos los miembros del equipo de rodaje.

En los últimos años, hemos ido añadiendo recetas basadas en las nuevas tendencias culinarias, incluyendo un porcentaje de comida vegana.



Nuestra filosofía culinaria se basa en tres pilares:

Comida saludable y variada con opciones veganas y vegetarianas

Materia prima de primera calidad

Compromiso mediambiental con productos de cercanía y envases biodegradables

Productos locales y de calidad



Contacto

rafaelgarcia@rafaelcatering.com

+34 916615305

www.rafaelcatering.com

MADRID

C/ La Granja, 102
28108-Alcobendas (Madrid)

BARCELONA

Av. de la Riera Cassoles, 4
08012- Barcelona

ISLAS CANARIAS

Calle Robayna, 8
38003- Sta Cruz de Tenerife

UNITED KINGDOM

5 Field end-Maresfield
EAST SUSSEX TN22 2 DJ

Síguenos en RRSS



@rafaelcatering