

Nutrición y Salud

*40 años alimentando con
calidad y compromiso*



Carpeta de prensa



Presentación

En Restauración y Catering Hermanos González llevamos más de **cuatro décadas** cuidando de la alimentación de miles de personas cada día en toda Andalucía.

Nuestro compromiso con la calidad, la innovación y la sostenibilidad nos ha convertido en un **referente en el sector de las colectividades**.

Trabajamos para garantizar una **alimentación saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades de cada grupo de edad**, apostando siempre por el producto local y la excelencia en el Servicio, respeto a la naturaleza y cuidando a nuestros clientes.

Nuestro principal activo, nuestros trabajadores, **siempre comprometidos con nuestro territorio**.

Atentamente,
María Dolores González
Sabrina González
Dirección Catering Hermanos González

Quiénes somos



Restauración y Catering Hermanos González es una **empresa familiar con más de 40 años de experiencia** dedicada a la restauración para colectividades.

Nuestra misión es ofrecer una alimentación de calidad a través de **menús equilibrados**, gestionados por profesionales en nutrición y elaborados bajo los más altos estándares de seguridad alimentaria.

Ubicados en Alcolea del Río (Sevilla), contamos con una **infraestructura técnica y humana de primer nivel**, con total profesionalidad, compromiso e implicación en cada servicio.

Qué hacemos



Nuestra actividad se centra en el servicio de alimentación para colectividades, adaptándonos a las necesidades de cada cliente y cada grupo de edad:



Escuelas infantiles y colegios: más de 150 menús diferentes para más de 4.000 niños al día.



Residencias de ancianos y unidades de día: menús especializados para más de 60 centros.



Servicios a domicilio: más de 200 usuarios en 15 municipios.



Empresas e instituciones: servicio de comedor y catering adaptado a distintos formatos.



Universidad de Jaén



Universidad de Huelva

Universidades y centros formativos: Universidad de Jaén y Universidad de Huelva.



Academia de la Guardia Civil de Baeza: 2.500 menús diarios para su personal docente y alumnos.

Academia de la Guardia Civil de Úbeda: más de 500 menús diarios para atender a todos los cursos de suboficiales y personal docente.



Quinta gama: Cola de toro, costillar de barbacoa, carrillada ibérica en salsa y crema de salmorejo.



Máquinas vending: variedad de platos tradicionales y gourmet preparados por nuestro equipo de chefs expertos.



Cifras clave



**Más de 30.000 comensales
de comedores escolares por
toda Andalucía**

2.000 trabajadores



**3.000 m² de instalaciones
entre Sevilla y Huelva**

**15 naves industriales en
Alcolea del Río**



**Más de 40 años de
experiencia en el sector**

Nuestros valores

Estos son los principios que guían cada uno de nuestros proyectos:

- **Compromiso**
- **Profesionalidad**
- **Calidad y Seguridad Alimentaria**
- **Experiencia**
- **Tradición e Innovación**

Por qué somos únicos

En Catering Hermanos González creemos que la diferencia está en los detalles.



Durante más de cuarenta años hemos perfeccionado nuestros **procesos productivos**, combinando **tecnología de última generación** con la **dedicación y el saber hacer** de nuestro equipo humano.



Nuestra cocina central está dotada de **instrumental avanzado**, sistemas de **control de temperatura y trazabilidad en tiempo real**, y una organización logística que garantiza que cada menú llegue en las mejores condiciones, manteniendo intactas sus propiedades nutricionales y organolépticas.

Pero lo que verdaderamente nos hace únicos es nuestra **ilusión por alimentar bien**, con el mismo cuidado y cariño con el que cocinaríamos para nuestras propias familias.

Nuestros proveedores

Trabajamos de la mano de una amplia red de **proveedores locales**, comprometidos con la calidad, la frescura y la sostenibilidad.

Priorizamos el **producto de kilómetro cero**, reduciendo las emisiones derivadas del transporte y apoyando a los agricultores, ganaderos y productores de nuestro entorno.

Creemos en una cadena alimentaria **corta, justa y responsable**, donde cada eslabón aporta valor a la comunidad y al medio ambiente.



Certificados de calidad

La calidad es la base de todo nuestro trabajo. Por ello, Catering Hermanos González dispone de certificaciones oficiales que avalan el cumplimiento de los más altos estándares de seguridad y control alimentario:

Certificación en las normas **ISO 9001** de Gestión de Calidad, **ISO 14001** de Gestión Ambiental e **ISO 22000** de Seguridad Alimentaria.

Certificación de **Huella Hídrica** por parte de AENOR.

Certificación de la **Huella de Carbono** que concede el Ministerio de Transición Ecológica.

Certificación de **Eficiencia Energética** de nuestras naves en Alcolea del Río con la calificación obtenida **letra B**.

Certificación sobre la **producción ecológica** de ocho guisos a través de **CAAE (Entidad Internacional en Certificación Agroalimentaria Ecológica)**.

Estos sellos son el reflejo de un compromiso constante con la mejora continua, la transparencia y la confianza de nuestros clientes.



Contamos con más de 4.000 metros cuadrados de instalaciones en Sevilla y Huelva

Nuestra cocina central en Alcolea del Río está formada por 15 naves industriales interconectadas y equipadas con maquinaria de última generación. Además, disponemos de una planta de producción en Huelva de 1.000 m² y una cocina móvil totalmente equipada.



Centro de Producción en Huelva

En julio de 2025 inauguramos una nueva planta de producción en el **Parque Huelva Empresarial** (Huelva), con una inversión de 400.000 euros.



Las instalaciones, con una ubicación estratégica, ocupan 1.000 m², distribuidos entre zonas de almacenamiento, cocina industrial y logística, y en su fase inicial generarán 6 empleos directos.

Entre los platos que se elaboran destacan especialidades tradicionales andaluzas como la cola de toro, costillar de barbacoa, carrillada en salsa, o crema de salmorejo, realizadas con ingredientes de proximidad.

Con esta inauguración, reforzamos nuestro modelo de economía circular, nuestra línea ecológica certificada y nuestro compromiso con productos de kilómetro cero, la inclusión social y la distribución sostenible.

Calidad y sostenibilidad

En Catering Hermanos González entendemos la sostenibilidad como una forma de estar y de hacer las cosas

Nos alineamos con los **Objetivos de Desarrollo Sostenible** (ODS) de la **Agenda 2030 de Naciones Unidas**, integrando en nuestra estrategia empresarial políticas activas de **Responsabilidad Social Corporativa** (RSC) que abarcan tres grandes ejes:



Compromiso social

Fomentamos la **inserción laboral** en nuestro territorio, colaboramos con entidades sociales y promovemos hábitos de vida saludables a través de la educación alimentaria.



Compromiso medioambiental

Desarrollamos una política de **Desperdicio Cero**, optimizando recursos, reduciendo envases y promoviendo el reciclaje en todos los procesos.

Nuestras instalaciones cuentan con sistemas eficientes de energía y apostamos por **envases biodegradables y compostables** en los servicios externos.

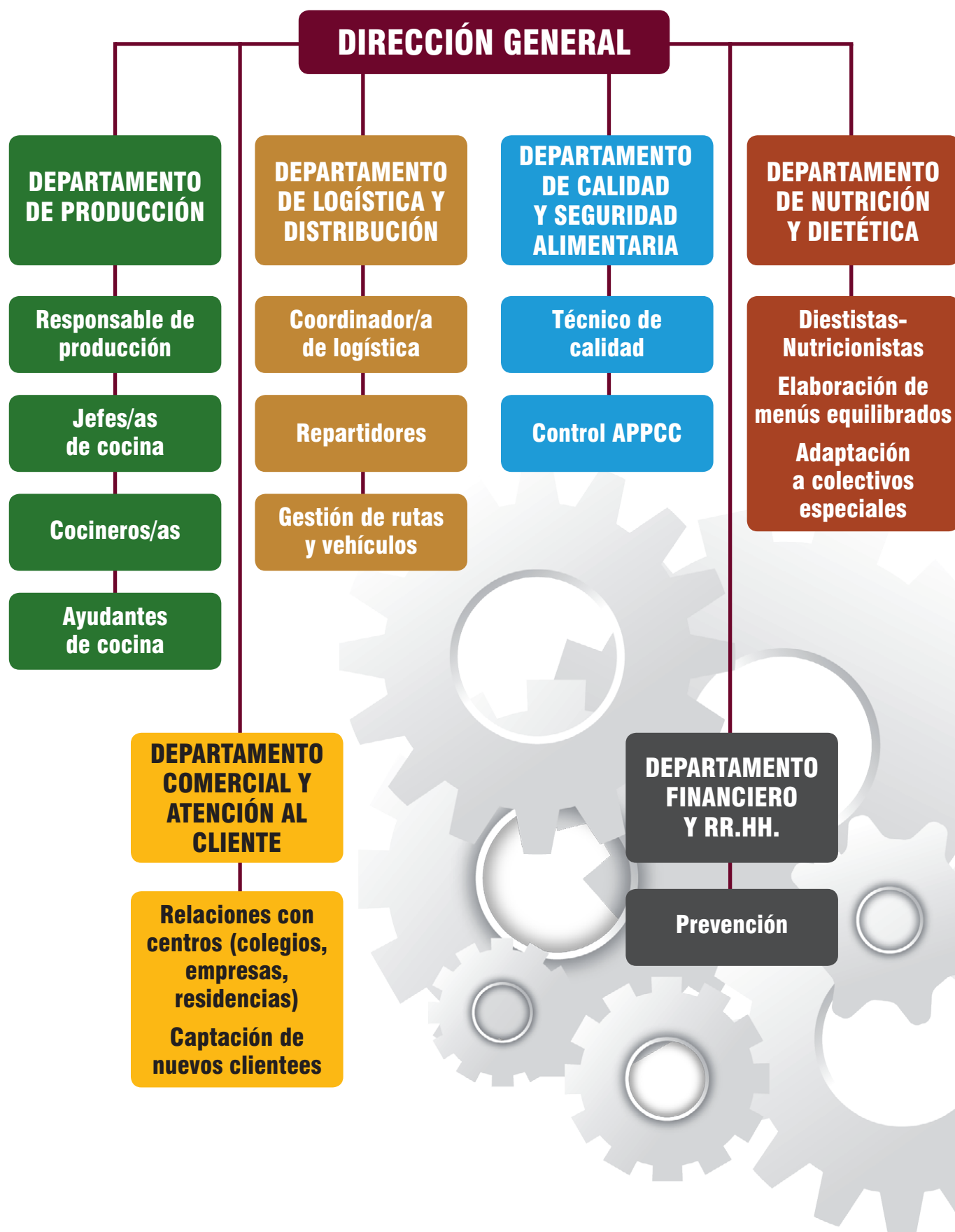


Compromiso nutricional

Nuestros menús son elaborados por profesionales diplomados en **Nutrición Humana y Dietética**, ajustados a cada grupo de edad y condición física.

Trabajamos especialmente en la **prevención de la obesidad infantil**, fomentando desde la infancia el gusto por una alimentación equilibrada, variada y saludable.





Medios de comunicación

pinchar sobre el título



Restauración y Catering Hermanos González: la gloria de comer como en casa



La familia que da de comer bien, sano y rápido a 40.000 personas al día



Reportaje de Canal Sur TV del 2 de mayo de 2024



Desde Alcolea del Río a más de 27.000 mesas

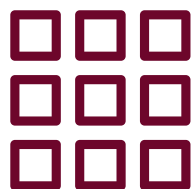
Así es la empresa sevillana que alimenta a una nueva generación de guardias civiles



La empresa sevillana Catering Hermanos González abre una nueva planta de producción en Huelva con una inversión de 400.000 euros



Catering Hermanos González lidera en Andalucía la restauración ecológica en colectividades



GALERÍA DE FOTOS



hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

LOGOTIPO CHG



GEOLOCALIZACIÓN

Gabinete de prensa



Ibersponsor Consultores de Comunicación

Teléfono 954 284 472

Gustavo de Medina
gmedina@ibersponsor.es

Nieves Martín
nmartin@ibersponsor.es

ibersponsor.es





Restauración y Catering Hermanos González

Tel. 95 564 46 48

41449 Alcolea del Río (Sevilla)

colectividadeshgonzalez.com

