



FOODTRUCKS

Inurria k
experiencias gastronómicas



¿DÓNDE INSTALAR NUESTRAS FOODTRUCKS?

- Zonas de restauración
- Eventos de empresas
- Hoteles y resorts
- Promociones de productos
- Inauguraciones Ifema
- Rodaje de películas y grabaciones
- Centros comerciales
- Family day
- Eventos deportivos
- Eventos itinerantes

A woman with dark hair and bangs is smiling and looking towards a white box. She is wearing a white apron over a dark top. The box has 'Santander' and some handwritten text in red. In the background, other people are visible, including a woman with red hair and glasses, and a man in a black shirt. The scene appears to be a food festival or a similar outdoor event.

-
- A woman with dark hair and bangs is smiling and looking towards a white box. The box has 'Santander' and '12.2 a 1000' written on it in red. She is wearing a white apron over a dark top. In the background, other people are visible, including a woman with red hair and glasses, and a man in a black shirt. The scene appears to be a food festival or a similar outdoor event.

A woman with dark hair and bangs is smiling and looking towards a white cardboard box. The box has 'Santander' and some handwritten text in red. She is wearing a white apron over a dark top. In the background, other people are visible, some wearing red shirts and white aprons, suggesting a food distribution or volunteer event. The scene is outdoors and brightly lit.



12 COSAS QUE DEBES SABER ANTES DE ALQUILAR NUESTROS FOOD TRUCKS

- 1 El cliente deberá aportar un punto de agua cercano al vehículo.
- 2 El cliente deberá aportar potencia suficiente para instalación del food trucks.
- 3 El vehículo se traslada en grúa, los accesos deberán ser suficientemente ancho y alto para que podamos maniobrar e instalar el vehículo.
- 4 El cliente deberá dejar reservada 1 O 2 plazas de garaje para el montaje y desmontaje del catering.
- 5 Todo el personal de seguridad deberá estar comunicado de nuestra presencia durante los días de evento.
- 6 El cliente se hace responsable de enviarnos todas las medidas del espacio asignado para la instalación del food trucks.
- 7 Para la tranquilidad del cliente, Inurriak Catering suele a realizar una visita técnica previamente pactada con el cliente, días antes del evento, esta visita es fundamental e importante para que podamos asegurar el éxito del evento.
- 8 El cliente deberá aportar personal de mantenimiento, un día antes del evento, durante y después, si el cliente no dispone de este servicio, deberá comunicar con nuestro departamento comercial antes del cierre del evento.
- 9 Nuestros food trucks, tienen que estar en una zona completamente plana
- 10 El cliente deberá aportar contenedores de basura orgánica y materiales.
- 11 Si el cliente necesita pasacables de suelo, nos deberá indicar los metros necesarios, antes del cierre del presupuesto.
- 12 Disponemos de todos los seguros, registros y certificaciones RC, PRL, RGSEAA, HACCP, GAGI.

NUESTROS MODELOS MÁS SIBARITAS

FURGON COMMER

■ Altura: 270 ■ Ancho: 211 ■ Largo: 550



RENAULT ESTAFETTE

■ Altura: 231 ■ Ancho: 165 ■ Largo: 460



CITROEN HY

■ Altura: 245 ■ Ancho: 200 ■ Largo: 525



AUTO CARAVANA HIP

■ Altura: 285 ■ Ancho: 207 ■ Largo: 478



* TODOS NUESTROS MODELOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD SEGÚN TEMPORADA Y MOMENTO DEL AÑO.

NUESTROS MODELOS MÁS CHULOS

FLESB

■ Altura: 255 ■ Ancho: 200 ■ Largo: 478



QUIOSCO PREMIUM

■ Altura: 220 ■ Ancho: 160 ■ Largo: 340



CHEVROLET P30 STEP VAN

■ Altura: 264 ■ Ancho: 216 ■ Largo: 585



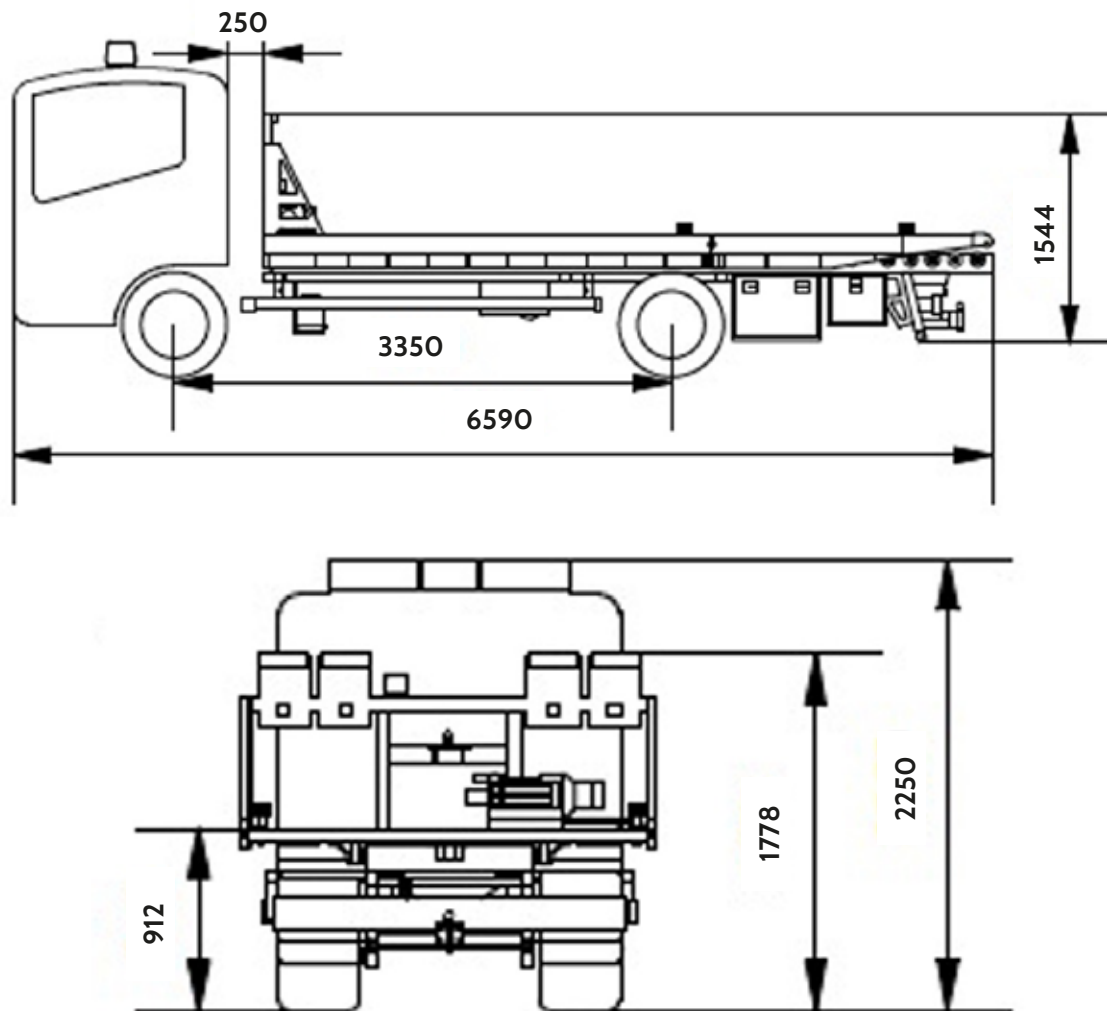
PIAGGIO APE

■ Altura: 155
■ Ancho: 250
■ Largo: 126



* TODOS NUESTROS MODELOS ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD SEGÚN TEMPORADA Y MOMENTO DEL AÑO.

GRUA PORTACOCHE DE TRANSPORTE DE FOOD TRUCKS



GENERADORES INDUSTRIALES

- Potencia de 11,4 KVA (400v) / 9 Kw (230v)
- Potencia máxima de 10 Kw (230v)
- Cilindrada 794cc
- Potencia del motor 16HP



COMPLEMENTOS PARA TU FOOD TRUCKS

- Plancha a gas
- Botellero
- Congelador
- Sandwichera
- Mesa fría
- Microondas
- Carrito bandejero
- Freidora 2 senos
- Freidora 1 seno
- Baño María
- Tablas de Corte
- Bandeja Gastronorm
- Grill
- Calienta platos
- Mantenedor caliente de hamburguesa
- Generadores de energía

TODOS NUESTROS FOOD TRUCKS DISPONEN DE:

- Homologación de venta ambulante europea 4051 CE para 750Kg. y 4151CE para 1,500Kg
- Certificación sanito-alimentaria de revestimientos y zonas de trabajo de fabricante.
- Mesas de trabaja revestidas de acero inoxidable
- Decoración tipo floral y banderines
- Suelo anti de rapante
- Termo de agua caliente
- Grifo de agua
- Pizarras
- Papeleras

QUÉ OFRECEMOS

- 70% empleados son de nuestra plantilla
- 30% Empleados plantilla-partners
- 2 Empleados por vehículo
- Alta en seguridad social
- Seguro de responsabilidad civil
- Seguro de accidentes
- Jefe de cocina ejecutivo
- Director de alimentos y bebidas
- PRL
- Implantación haccp
- Maquinaria profesional
- Análisis de alimentos en laboratorio
- Gente joven y dinámica
- Carnet de manipulador de alimentos
- Declaración de alérgenos
- Pizarras oferta gastronómica
- Variedad y calidad
- Compromiso con el medio ambiente, envases sostenibles
- Personal formado y cualificado
- Menús veganos & gluten free
- Reciclado de aceites y residuos grasos
- Reposición diaria de nuestra oferta gastronómicas





VARIEDADES COCINA TEMÁTICA



AMERICAN FOOD



PIZZA



WRAPS



NUESTRA HELADERÍA



COFFEE BREAK



CROQUETERÍA CASERA



EMPANADAS ARGENTINAS



BOCATERÍA SHOW



TEX MEX



ORIENTAL FOOD



PERRITOS



GASTRONOMÍA HALAL



TAPAS & PINCHOS



GLUTEN FREE



VEGAN

CÓMO CONTRATAR



ENCUENTRA

Encuentra el vehículo, el catering y los servicios que necesites para tu evento. Reunimos a nuestros mejores profesionales de los eventos food truck para que puedas encontrar todo lo que necesitas para organizar tu evento y que todo salga a la perfección.



PIDE PRESUPUESTO

Ya tienes claro lo que buscas. Ahora solo tienes que compartir tus ideas con nosotros y preguntarnos todo lo que necesitas saber para poder transformar tu evento en la más pura realidad.



COMPROMISO

Esto es así y en esta casa vamos como un tiro. Garantizamos que te contestaremos en menos de 28h porque nuestra prioridad es tu evento.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

SOLUCIONES EFECTIVAS

- Somos la solución estratégica a tus necesidades.

EXCELENCIA

- Cumplimos con las expectativas a través del trabajo en equipo.

PERSONAL CUALIFICADO

- Nuestro equipo de servicio está cualificado para darte solución a tus necesidades.

CALIDEZ

- Brindamos un trato cordial, respetuoso y humanizado al cliente, a su entorno y a los profesionales encargados.

RAPIDEZ Y MODERNIDAD

- Es lo que sabemos que tu buscas y lo aseguramos obtendrás.

SEGURIDAD Y CONFIANZA

- Logramos que nuestros clientes encuentren fiabilidad y seguridad.

EXPERIENCIA

- Porque sabemos lo que hacemos, y somos el resultado viable de tus ideas, en 36 años hemos adquirido destreza suficiente para manejar eventos multitudinarios.

CREDIBILIDAD

- Ofrecemos lo que prometemos a nuestros clientes, sin trampa ni cartón.

CONOCIMIENTOS

- Tenemos profundos conocimientos de la hostelería y gastronomía. Estamos a la par con sus últimas tendencias.

SEGURIDAD

- Todos nuestros vehículos y estructuras son seguras, prácticas, económicas y eficiente a nivel de consumo energético.

EFICIENCIA

- Nos comprometemos en cumplir nuestros proyectos en los plazos establecidos, teniendo en cuenta el impacto de los resultados y la productividad de tu evento.

PRODUCTOS ÚNICOS Y ESPECIALES

- Somos la única empresa a nivel nacional en la que hacemos exactamente lo que el cliente necesita.

ESTUDIO TÉCNICO PREVIO

- Realizamos una visita técnica para valorar todos los detalles y las necesidades del cliente.

CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS

- Platos cocinados, variados, siempre elaborados con productos de calidad.

SOSTENIBLES Y RESPONSABLE

- Trabajamos con materias primas de calidad. Km 0, mínimo impacto en residuos. Reducimos el consumo de energía y la huella de carbono. Evitamos el desperdicio de alimentos.

PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿Para qué tipo de eventos alquiláis vuestros food trucks?**
Eventos corporativos, presentación de productos, ferias para empresas, marketing publicitario, eventos deportivos, road show, rodajes.
- **¿Cómo están equipados vuestros Food Trucks?**
Nuestros vehículos cuentan con plancha, botellero, microondas, freidoras, congelador, campaña de extracción, mesas frías, termo de agua caliente, horno.
- **¿Puedo personalizar vuestras food trucks para mi evento?**
En Inurriak Catering ponemos a tu disposición un equipo de diseñadores profesionales, que te va a ayudar en cada paso de la personalización, así como las zonas de mejor visibilidad para asegurar el éxito de tu evento.
- **¿Qué necesito para dejar reserva mi food trucks?**
Para bloquear la fecha, solicitamos una señal del 50% en la firma del presupuesto, el restante 7 días antes del evento, sin la señal no reservamos ningún vehículo.
- **¿Quién realiza la limpieza del Food Truck después del evento?**
Como trabajamos con empresas, normalmente nuestro propio personal se ocupa de estos trabajos, el cliente solo disfruta del evento.
- **Puede Inurriak Catering tramitar los permisos necesarios, para estar en un espacio público. ¿Os podéis encargar de ello?**
Lo sentimos, pero en Inurriak Catering solo nos encargamos de gestionar los servicios de catering y de nuestro personal.
- **¿Quiero alquilar un vehículo sin la maquinaria es posible?**
Si por supuesto, podemos alquilar el vehículo sin la maquinaria, en este caso con o sin la maquinaria los precios son los mismos.
- **¿Tengo un food trucks y necesito maquinaria específica para un evento, puedo alquilarla aparte?**
Si claro, solo hay que decirnos que herramientas de trabajo necesitas y enviamos un presupuesto sin compromiso, también disponemos de profesionales del sector que pueden ayudarte durante los días del evento.
- **¿Qué potencia tiene las food trucks de Inurriak Catering?**
La potencia de nuestros vehículos es de 32AMP.
- **¿Cómo se trasladan los food trucks de Inurriak?**
Todos nuestros vehículos se transportan en grúa plataforma.
- **¿Necesito alquilar un food trucks para un festival de musica?**
Infelizmente no acudimos a eventos particulares, mercadillos, conciertos, festivales de música.
- **¿Tenéis un mínimo y un máximo de personas para alquilar un food trucks?**
Si el mínimo para atender a cualquier evento es de 100 personas y no tenemos un máximo, porque disponemos de infraestructura suficiente para atender a muchas personas a la vez.
- **¿Estoy organizando un evento de empresa y quería que cada empleado pagase su menú es viable?**
Todos nuestros servicios están pensados, para que la empresa organizadora pague el 100% del evento
- **¿Qué instalación eléctrica necesito para instalar los food trucks de Inurriak Catering?**
Para su correcto funcionamiento, necesitamos una toma trifásica.
- **¿Cuándo se hace el montaje y el desmontaje?**
El montaje hacemos un día antes del evento y el desmontaje al finalizar
- **¿Qué hacéis con el sobrante de alimentos de mi evento?**
Normalmente cuando nos sobra alimentos, de inmediato comunicamos las cantidades al cliente, por si el quiere ofrecer a su equipo, en caso negativo, Inurriak Catering según el tipo de alimentos sobrante, nos encargamos de donar a iglesias, organizaciones benéficas, banco de alimentos y centros de acogidas, que colaboramos en diferentes ocasiones.
- **¿Disponéis de opciones veganas, sin gluten, halal?**
Toda nuestra oferta gastronómica está diseñada para poder atender a todos los colectivos, para ello el cliente deberá comunicar antes del cierre del presupuesto y con antelación a nuestro departamento comercial.

Inurriak

experiencias gastronómicas



Contacta con nosotros | comercial@inurriak.com
para más información | 914 272 632

www.inurriak.com