

## **MDT: El catering es clave en el éxito de los eventos de empresas**

**Un reciente estudio que ha consultado a diferentes agencias de eventos ha coincidido en que el catering es una de las claves para organizar un evento diferente y de éxito**

La celebración de eventos es uno de los recursos más en auge por parte de las empresas como táctica de Marketing. Aunque el éxito de ellos depende de varios factores, el catering figura como uno de los elementos determinantes para desarrollar un evento satisfactoriamente.

Un reciente estudio que ha consultado a diferentes agencias de eventos ha coincidido en que el catering es una de las claves para organizar un evento diferente y de éxito.

Mesa de Temporada es una empresa especializada en servicios de catering y, precisamente, como respuesta al auge de este sector ha creado soluciones personalizadas para diferentes tipos de eventos.

Eventos corporativos, deportivos, Ferias, Congresos e inauguraciones de tiendas son solo algunas de las opciones que Mesa de Temporada ofrece para la organización de eventos. Estas alternativas pueden adaptarse a las necesidades del cliente y crear menús personalizados, dependiendo de la ocasión y el público.

Lo principal es conocer el número de asistentes, lugar y momento del día, sin embargo, escoger el menú para un evento no es tarea fácil. Por ello, resulta conveniente contar con la guía de profesionales del sector.

Mesa de Temporada cuenta con más de 10 años de experiencia en el mundo del catering y ha evolucionado para mantenerse siempre como empresa de referencia en el sector, prestando servicios tanto a empresas como a particulares.

Al final son las empresas que ofrecen mayor flexibilidad en la personalización y la capacidad de combinación de sus menús las preferidas por el público.

El equipo de Mesa de Temporada tiene el conocimiento para saber actuar y responder a las necesidades de cada evento. No es lo mismo un evento de verano con actividades deportivas que un evento dirigido a personas mayores.

Hoy por hoy la personalización de los servicios es tendencia y el servicio de catering no es la excepción.

**Datos de contacto:**

Valentina Keiboo

918 61 67 99

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>