



GRUPO MRG

COMEDORES INDUSTRIALES



GRUPO MRG

COMEDORES INDUSTRIALES

Especializados en Alimentos **MRG, S. de R. L. de C. V.**

David Gerardo García Holguín

Gologera@icloud.com

Socio fundador

Miriam García Holguín

miriamgh2231@gmail.com

Socio fundador

Mayela García Holguín

mayelamirage@gmail.com

Socio fundador

NUESTRA EMPRESA

Especializados en Alimentos MRG, S. de R. L. de C. V. es una empresa con más de 35 años de experiencia, siendo creada con la finalidad de brindar el servicio de cafetería dentro de la industria maquiladora desde su inicio con su fundadora la Sra. Alicia Holguín Sáenz.

Esta empresa se encuentra a su servicio con personal capacitado en el manejo higiénico de alimentos y servicio del mismo, además de satisfacer las necesidades en eventos especiales brindada siempre calidad, limpieza y sabor. Tenemos una capacidad probada para dar de comer a más de 18,000 comensales por día, siempre manejando variedad en menús y materias primas de primera calidad



MISIÓN

Satisfacer a nuestros clientes basándonos en procedimientos bien estructurados.

Realizados con esfuerzo, dedicación, atención personalizada y precio justo.

VISIÓN

Ser reconocidos como una empresa de servicio de alimentos con amplia experiencia a nivel nacional en cafeterías industriales, respaldada por nuestros valores familiares diferenciándonos por ofrecer productos de alta calidad, seguros y un servicio oportuno.

VALORES



HONESTIDAD



COMPROMISO



INNOVACIÓN



RESPONSABILIDAD



RESPECTO



CONFIABILIDAD



TRABAJO EN EQUIPO



CAPACIDAD DE RESPUESTA



CURRICULUM VITAE

ESEX 158



Mayo 1983 – Septiembre 2006

Calle Sigma y Rafael Pérez Serna, Parque industrial omega, Cd. Juárez, Chihuahua

800 comensales

Desayuno, comida y cena
Servicio por bonos

UTIE 28



Septiembre 1995 – Septiembre 1997

Calzada del río, Parque industrial Antonio J. Bermúdez, Cd. Juárez, Chihuahua

1000 comensales

Desayuno, comida y cena
Servicio por bonos

UTIE 33



Marzo 1994 – 2001

Av. Ejército Nacional 6525, Col. Del Márquez, C. P. 32607, Cd. Juárez, Chihuahua

1000 comensales

Desayuno, comida y cena



LEAR ELECTRICAL SYSTEMS DE MÉXICO, S. DE R. L. DE C. V. (COMPLEJO MONARCA)



Marzo 1997 – Presente

Planta 160, 158 y 198

Parque industrial omega. Av. Sigma y Rafael Pérez Serna

3200 comensales

Desayuno, comida y cena

Plato limpio

LEAR MEXICAN TRIM OPERATIONS S. DE R. L. DE C. V. VALENTÍN FUENTES



Agosto del 2009 – Septiembre del 2020

Av. Valentín Fuentes Varela s/n

200 comensales

Desayuno, comida y cena

Plato limpio

SMURFIT Cartón y Papel de México, S. A. de C. V.



Septiembre 2005 – 2012

Calle Faltón 925, parque industrial Bermúdez

500 comensales

Desayuno, comida y cena

Plato limpio



SUBENSAMBLES INTERNACIONALES, S. A. DE C. V.



Junio 2010 – 2016

Av. Prolongación Hermanos Escobar, 7151 C.
Parque industrial omega, C. P. 32320, Cd. Juárez
Chihuahua

800 comensales

Desayuno, comida y cena
Plato limpio

SUBENSAMBLES INTERNACIONALES, S. A. DE C. V. PLANTA 2



Febrero del 2013 – 2016

C. eje vial Juan Gabriel 2245 Col. San Antonio, Cd.
Juárez, Chihuahua

250 comensales

Desayuno, comida y cena
Plato limpio

TYCO ELECTRONICS TECNOLOGIAS S. DE R.L. DE C.V



Octubre del 2016 – Presente

Santiago Troncoso 331, Praderas del sur, C. P.
32575. Cd. Juárez, Chihuahua

350 comensales

Desayuno, comida y cena
Plato limpio



ELECTRO SWITCH CORPORATION / SGI de México S. A. de C. V.

Marzo del 2016 – Enero 2019

De los fuentes norte 7250 Fracc. Las fuentes, Cd. Juárez, Chihuahua



100 comensales

Desayuno y comida
Plato único

LEAR MEXICAN TRIM OPERATIONS S. DE R. L. DE C. V. PLANTA CUESTA Y PLANTA FUENTES (COMPLEJO CUESTA)

Junio 2017 – Presente

Carretera panamericana 5176 Col. La Cuesta



5800 comensales

Desayuno, comida y cena
Charola limpia

POTTER & BRUMFIELD DE MÉXICO S. A. DE C. V.

Enero 2019 – Noviembre 2019

Ave. Antonio J Bermúdez 550



500 comensales

Desayuno, comida y cena
Charola limpia



AMERICAN FURUKAWA WIRING SYSTEMS MÉXICO

Enero 2019 – Presente
Av ejército nacional 32528, Cd. Juárez Chih.



4100 comensales
Desayuno , comida y cena
Charola limpia

LEAR ELECTRICAL SYSTEMS DE MÉXICO, S. DE R. L. DE C. V. (LEAR PLANTA JUÁREZ)

Mayo 2019 a Noviembre del 2020
Av ejército nacional 32528, Cd. Juárez Chih.



4100 comensales
Desayuno, comida y cena
Charola limpia

INDUSTRIAS GRAYLING DE MÉXICO S.A. DE C.V.

Marzo del 2019 al presente
Ave. Antonio J Bermúdez 550



220 comensales
Desayuno, comida y cena
Charola limpia



LEAR ELECTRICAL SYSTEMS DE MÉXICO, S. DE R. L. DE C. V. (LEAR PLANTA TORRES)

Enero 2020 – Presente
Los bravos 2000, Los bravos 32575



2200 comensales
Desayuno , comida y cena
Charola limpia

LEAR ELECTRICAL SYSTEMS DE MÉXICO, S. DE R. L. DE C. V. (LEAR PLANTA TORRES) Extensión Intermex

Marzo 2021 – Presente
Valle del Cedro #1250, Parque industrial Intermex
CP 32575



240 comensales
Desayuno, comida y cena

LEAR ELECTRICAL SYSTEMS DE MÉXICO, S. DE R. L. DE C. V. (LEAR PLANTA ALPHA)

Marzo 2021 – Presente
Blvd Manuel Talamas Camandari #7690 int 1



1500 comensales
Desayuno, comida y cena



EQUIPO DE TRABAJO

Especializados en Alimentos, S de R. L. De C. V. cuenta con una estructura administrativa, gerencial y operativa con base sólida, encargada del desarrollo constante de la empresa, con actualizaciones constantes en materia de normas y procesos, adaptándonos a los cambios constantemente, planeando estrategias para mejorar nuestro trabajo, la calidad en nuestro servicio y así lograr la satisfacción de nuestros clientes.

GERENCIA Y SUPERVISIÓN

El desarrollo de personas implica un esfuerzo constante por mejorar el aprendizaje de los demás a partir de un apropiado análisis de sus necesidades de la organización. El supervisor general es el encargado de este desarrollo en base a las necesidades de su equipo de trabajo.

Competencias específicas de nuestros supervisores.

Conocen las técnicas para gestionar de manera adecuada toda el área de cocina, estableciendo las necesidades del personal, la disponibilidad de materiales y herramienta, las materias primas, los procesos para la preparación y presentación del servicio.

Conoce la metodología para gestionar el aprovisionamiento de las mercancías necesarias para su actividad, la conservación óptima de todo tipo de alimentos y la manipulación de los mismos.





SEGURIDAD E HIGIENE

LIC. EN NUTRICIÓN, ENFERMERÍA O AFÍN

Profesionistas que cuentan con la experiencia referente a NOM actuales en manejo de alimentos, composición de los mismos para reconocer las necesidades especiales de conservación y almacenamiento.

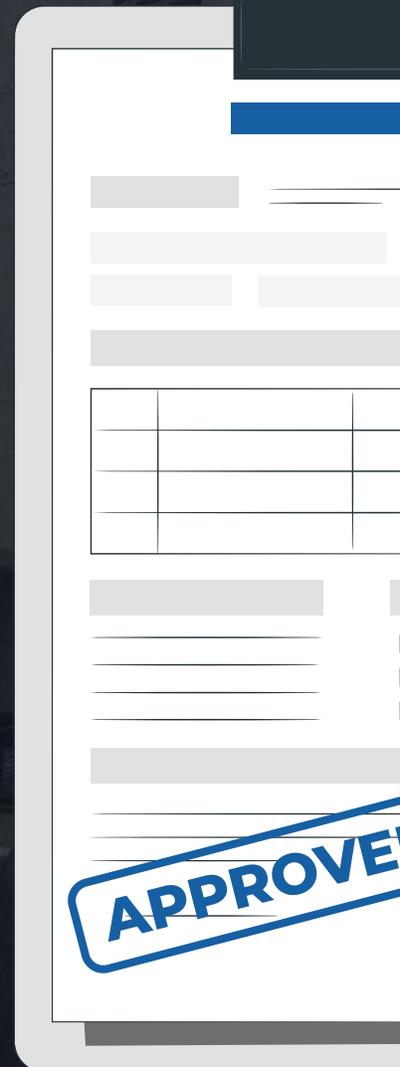
Puesto clave para la supervisión del seguimiento del programa de higiene dentro de los procesos y creación de nuevos programas para mejoras continuas.

MEDICO GENERAL

Contamos con un profesional de la salud con experiencia en supervisión interna en calidad, riesgo de trabajo y contratación final del personal, manejo de normas y resolución de problemas.

Aplica las normas y medidas necesarias que puedan afectar a la salud de las personas, instalaciones y material de su actividad.

Analizar aquellas disposiciones de la ley de prevención de riesgos laborales que puedan afectar a su trabajo.



CURSOS

Somos una empresa comprometida con la calidad de servicio por lo tanto buscamos siempre estar actualizando a todo el personal y capacitando constantemente para un mejor desarrollo y desempeño.

Nos interesa el crecimiento de nuestros trabajadores.

La capacitación al personal operativo como requisito para nuevo ingreso.



Personal de nuevo ingreso, de acuerdo al procedimiento de contratación e inducción al puesto con duración de 6 horas.



Capacitación periódica anual para reforzar los resultados de las auditorías tanto de la empresa como las internas.



Capacitación semanal con duración de 3 horas por 8 semanas a personal de nuevo ingreso, como parte de un proyecto interno denominado FOOD PRO.

CAPACITACIÓN INTERNA

Se establecen con base sólida para garantizar la inocuidad de alimentos, y se aplica con normas específicas de prácticas de higiene y criterios microbiológicos establecidos.

Nuestro compromiso es asegurar la calidad sanitaria de los alimentos, evitando riesgos biológicos, físicos y químicos.

Para conseguir un personal de elevada calidad es tan importante la selección como la formación. Se deberán evaluar frecuentemente las normas de conducta adquiridas por los manipuladores, facilitándoles la información más frecuente o más profunda si se requiere.



NUESTRA OFERTA

Ofreciendo siempre mejorar la calidad en el servicio para nuestros clientes, se le presenta la siguiente propuesta:

1. ALL YOU CAN EAT

En esta opción la barra de servicios se divide en dos o más si se requiere.

Barra caliente y fría (Opcional: barra rotativa, grill, huevos al gusto, ensaladas.

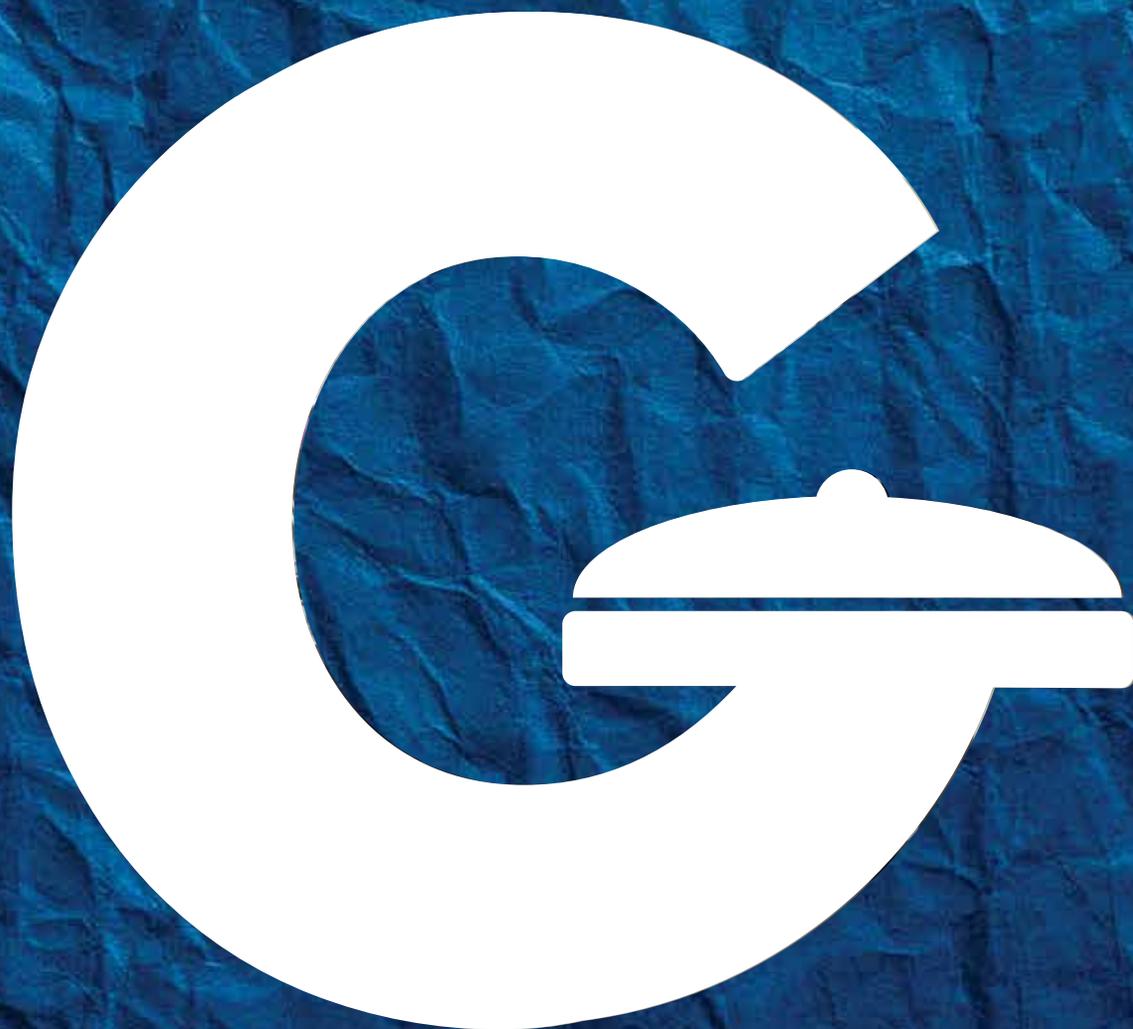
- ✓ La barra caliente, se compone de dos platos fuertes y dos guarniciones
- ✓ La barra fría la opción se compone de sándwich, fruta, ensalada o crudites.

La novedad de este tipo de servicio es que el comensal tiene la oportunidad de que una vez terminada su primera opción de platillo, podrá tener una segunda ronda de cualquiera de las opciones de la barra fría o caliente si así lo apetece.

Esta forma de servicio se aplicaría en los tres horarios de servicio (Desayuno, comida y cena).

2. PLATO ÚNICO





GRUPO MRG

COMEDORES INDUSTRIALES