



Grupo Francachela en “Finca San Miguel”

Innovación, tradición y clase en el servicio de catering en Tenerife.

De visita en Finca San Miguel, en la Orotava con Rayco Taño, Isidro Santos, Christopher Castañeda y Carlos Ascanio.

Christopher ¿nos puedes situar y comentarnos qué es Francachela?

Grupo Francachela es ya un referente dentro del mercado canario de Catering en Tenerife.

Grandes y pequeños eventos institucionales ó privados, bodas, congresos ó incentivos son servidos por nuestra empresa, somos un pequeño grupo de emprendedores que comenzaron en 2003 y que gracias a mucho esfuerzo y en especial a la profesionalización por la que hemos luchado dentro del grupo, nos permite a día de hoy considerarnos una apuesta segura para garantizar el éxito del evento.



¿Cómo evoluciona el sector del Catering en Tenerife Rayco?

La evolución del catering en la isla ha hecho que a lo largo de estos últimos años se estén habilitando ó creando espacios nuevos y singulares para la celebración de todo tipo de eventos, cada vez somos más exigentes. Como respuesta a esta demanda en Francachela disponemos de diversos espacios en toda la isla para ofrecer a nuestros clientes, entre ellos destacamos nuestro buque insignia “Finca San Miguel” la cual llevamos explotando en exclusiva desde junio de 2006 y con la que estamos especialmente satisfechos.

Isidro ¿Qué cualidades tiene la Finca San Miguel que no tengan otros espacios?

La Finca San Miguel es un lujo del siglo pasado, da la sensación de estar en un lugar mágico, es un espacio singular y exclusivo que a los clientes les impresiona mucho; los jardines, vistas y vegetación se prestan a que hagamos todo tipo montajes para la celebración de eventos. La casa mantiene el señorío y la elegancia de la época y está situada en la Orotava, es una de las pocas fincas de plataneras que quedan en el Valle.

Dime Carlos, ¿Qué ventajas obtiene el Cliente al contratar a Francachela?

La principal es la profesionalidad de la empresa, no se dejan cabos sueltos, todo se calcula al detalle. El equipo Francachela en cocina, sala y de gestión comercial es profesional y eficiente, ten en cuenta que el personal fijo de Francachela lleva tiempo con nosotros, hemos pasado buenos y malos tiempos juntos y esto nos hace aprender y reforzarnos más.

La calidad en el servicio ofrecido, el respeto y ambición de nuestro Jefe de cocina, Javier Martín, por la calidad e innovación gastronómica y la atención personalizada al cliente son los ejes de nuestro trabajo. Les esperamos en Francachela.