

www.famadigital.com

# fama

JUNIO I - 2010  
Nº 93 - Año VI

**MASTENERIFE**  
SUSANA PÉREZ

**SALUD**  
PREPARA TU PIEL  
PARA EL VERANO

**EN CASA DE...**  
FAMILIA  
HENRÍQUEZ  
GUIMERA

**BLACK & WHITE**  
MODA BAÑO 2010





Rayco Taño, Isidro Santos, Christopher Castañeda y Carlos Ascanio.



Los indicios son buenos. La planificación para el próximo año muestra cierta mejoría en el sector

## El joven equipo del **Grupo Francachela**

Tras seis años de existencia, el Grupo Francachela ha conseguido ocupar un lugar destacado en el servicio de catering en Tenerife. Creada por un grupo de jóvenes emprendedores, la empresa ha ido profesionalizándose y creciendo, de acuerdo a la gran demanda del mercado actual, haciendo frente también al momento que vivimos y todas sus dificultades.

Rayco Taño, Isidro Santo, Christopher Castañeda, Carlos Piedrabuena y Carlos Ascanio integran este equipo que, en 2004, decidió poner en marcha el proyecto, el cual, como ellos mismo indican, intenta diferenciarse de los demás: "El catering en la Isla ha evolucionado en los últimos tiempos y eso ha hecho que nos volvamos más exigentes. Hemos ido creciendo, incorporando nuevas ofertas a nuestro servicio, como la explotación, desde hace unos años, de la Finca San Miguel, una bonita edificación del siglo pasado en una de las pocas fincas de plataneras que se conservan en la Isla".

**¿Cómo ha evolucionado el equipo y la empresa en estos años?**

"Hemos comprendido que debemos tender a la profesionalización, desde el equipo de cocina al de sala y el de gestión comercial. Todos están formados por profesionales que llevan muchos años con nosotros. El que un grupo de personas pase junto por buenos y malos momentos lo refuerza y le hace aprender. Ése ha sido nuestro caso".

**¿Cómo se presenta el futuro?**

"Pues los indicios son buenos. La planificación para el próximo año muestra cierta mejoría en el sector. Nosotros queremos avanzar en nuestra profesionalización, concretamente en las áreas de atención al cliente y en la gestión gastronómica. La ambición y el respeto de nuestro jefe de cocina por la innovación y calidad gastronómica es una de las piezas fundamentales de nuestro trabajo".