

KALA MATA



ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO



KALAMATA somos una empresa de asesoramiento gastronómico que tiene por objetivo ayudar a restaurantes, bares y empresas del sector alimentario a mejorar el producto y servicio que ofrecen a sus clientes.

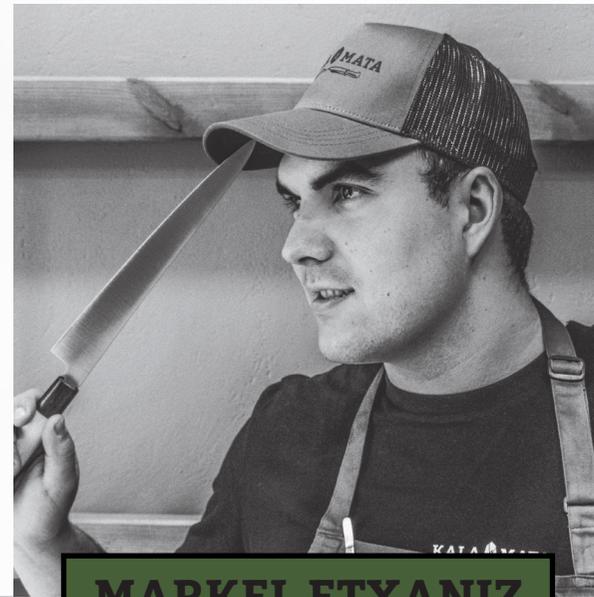
Contamos con una experiencia acumulada de más de 15 años en reconocidos restaurantes, así como una extensa trayectoria como formadores en la Escuela Superior de Hostelería Bilbao. Todo ello nos avala como profesionales implicados en la mejora continua tanto de nuestro propio servicio como del producto final de nuestros clientes.





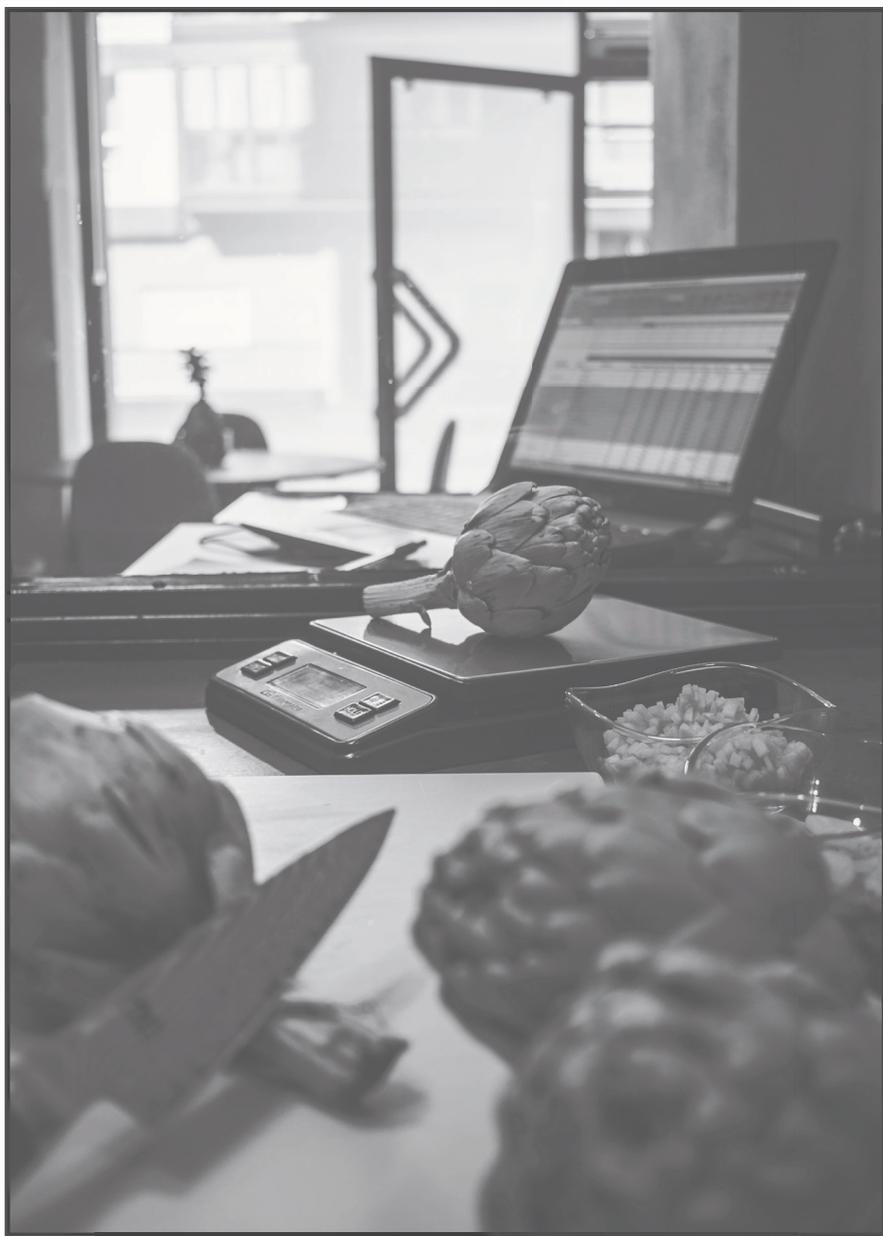
GORKA MOTA

Durante más de 5 años ha ejercido de profesor de cocina y responsable del departamento de compras en la Escuela Superior de Hostelería Bilbao. La experiencia en formación y la gestión de alimentos y bebidas lo convierte en un cocinero versátil.



MARKEL ETXANIZ

Cocinero y repostero de vocación, aporta creatividad y técnica, dinámicas de trabajo metódicas aprendidas y mejoradas en casas emblemáticas como Arzak, Paco Torreblanca o Paco Pérez. Mente inquieta que disfruta de la constante creación de platos nuevos.



Trabajamos en conceptos gastronómicos diferenciadores. Aportamos ideas innovadoras al sector de la hostelería sin perder de vista el fin de todo negocio, que es la rentabilidad económica.

Ofrecemos soluciones a los problemas que nos exponen nuestros clientes, quienes, a menudo no disponen de tiempo o recursos para afrontarlos.

Nos caracteriza la cercanía en el trato con los clientes; asumimos cada proyecto como propio, involucrándonos al máximo, hasta que se logren los objetivos.

Contamos con la colaboración de varias empresas de diferentes sectores (diseño gráfico, arquitectura...) que nos permiten dar cobertura a prácticamente cualquier necesidad que pueda tener un hostelero.

PROYECTOS

A pesar de que Kalamata acaba de nacer, ya contamos con varios proyectos en los que estamos trabajando.

Entre nuestros clientes se encuentran bares, restaurantes y cafeterías que ya estaban en funcionamiento, pero que han detectado la necesidad de cambiar ciertos aspectos y han decidido confiar en nosotros.

También hay clientes que han puesto sus proyectos de futuros negocios en nuestras manos para darles el impulso que necesitan.

Topa taberna (Berriz)

Topa taberna es uno de los bares más concurridos de Berriz (Bizkaia), regentado por Manu y Jon con espíritu incombustible de mejora continua y renovación. Con esa premisa acudieron a Kalamata, en busca de un producto diferenciador.

Así se crearon El charro y El gaucho. Se trata de dos salsas para acompañar las gildas y aportarles un valor añadido.



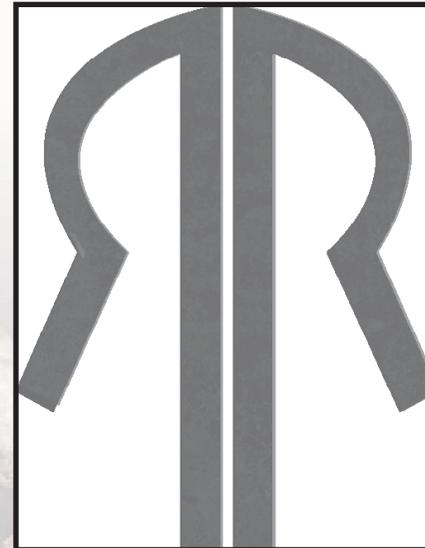
MORRIÑA (Barrika)

Éste es un proyecto que nos trae Jorge ferreiro a Kalamata. Jorge, cocinero de origen Gallego, quiere acercar la gastronomía gallega a Bizkaia a través de una propuesta de raíces y producto.



Jorge Ferreiro

Acompañamos a Jorge en el camino del emprendizaje e impulsamos su proyecto en todo aquello que necesite para convertir su restaurante en un punto de referencia gastronómico.



Concepto

Todos aquellos que por circunstancias varias han migrado a otros lugares a buscarse la vida han sufrido la nostalgia a la tierra en la que se nace. En Galicia se conoce este sentimiento como Morriña. Es un término muy extendido, pero que se asocia rápidamente a Galicia.

El discurso gastronómico de Morriña se nutre constantemente del ADN gallego, aplicado a producto local de calidad, que comparte muchas similitudes con el de la tierraña.



Éste verdel marinado, cebollitas francesas escabechadas y nabo encurtido es un ejemplo de los platos que el chef incluirá en el **MENÚ DEGUSTACIÓN**, un menú diseñado para que un público diferente pueda acercarse a Morriña a probar la propuesta de Jorge, dejándose llevar por su criterio.

El menú irá variando según el ritmo que marca el mercado, para ofrecer en todo momento lo mejor de cada temporada.



La oferta gastronómica, tal y como se ha explicado anteriormente, bebe de los orígenes de Jorge y de la proximidad con el mar. A través de la **CARTA** se pretende ofrecer al cliente el mejor producto, tratado con respeto y el saber hacer del chef.

Se hará especial hincapié en trabajar este concepto para convertir Morriña en un local de referencia de la zona, no sólo en gastronomía gallega, sino en general.

LA COCINA

El vermouth de los domingos, la cerveza al salir del trabajo y el poteo con la cuadrilla. Tres costumbres tatuadas en la ideosincrasia de los vascos. Su conocimiento de la buena comida y la buena bebida, nos lleva a plantear para la terraza una pequeña carta de **RACIONES** y una cerveza especial como Estrella Galicia Bodega.

Para diferenciar la oferta de terraza de la competencia, evitamos caer en las tapas y raciones clásicas, orientándonos a un público más gourmet.





ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

DISEÑO CREATIVO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS * DISEÑO DE CARTAS Y MENÚS
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA LA HOSTELERÍA * DISEÑO DE COCINAS Y ESPACIOS
GESTIÓN DE REDES SOCIALES Y ACCIONES DE MARKETING * BOLSA DE TRABAJO *



WWW.KALAMATA.EUS



INFO@KALAMATA.EUS



FERNANDO BARKIN, 2 (BASAURI)



665755229 (GORKA) ; 658393180 (MARKEL)



@KALAMATA.LAB



@KALAMATA.LAB