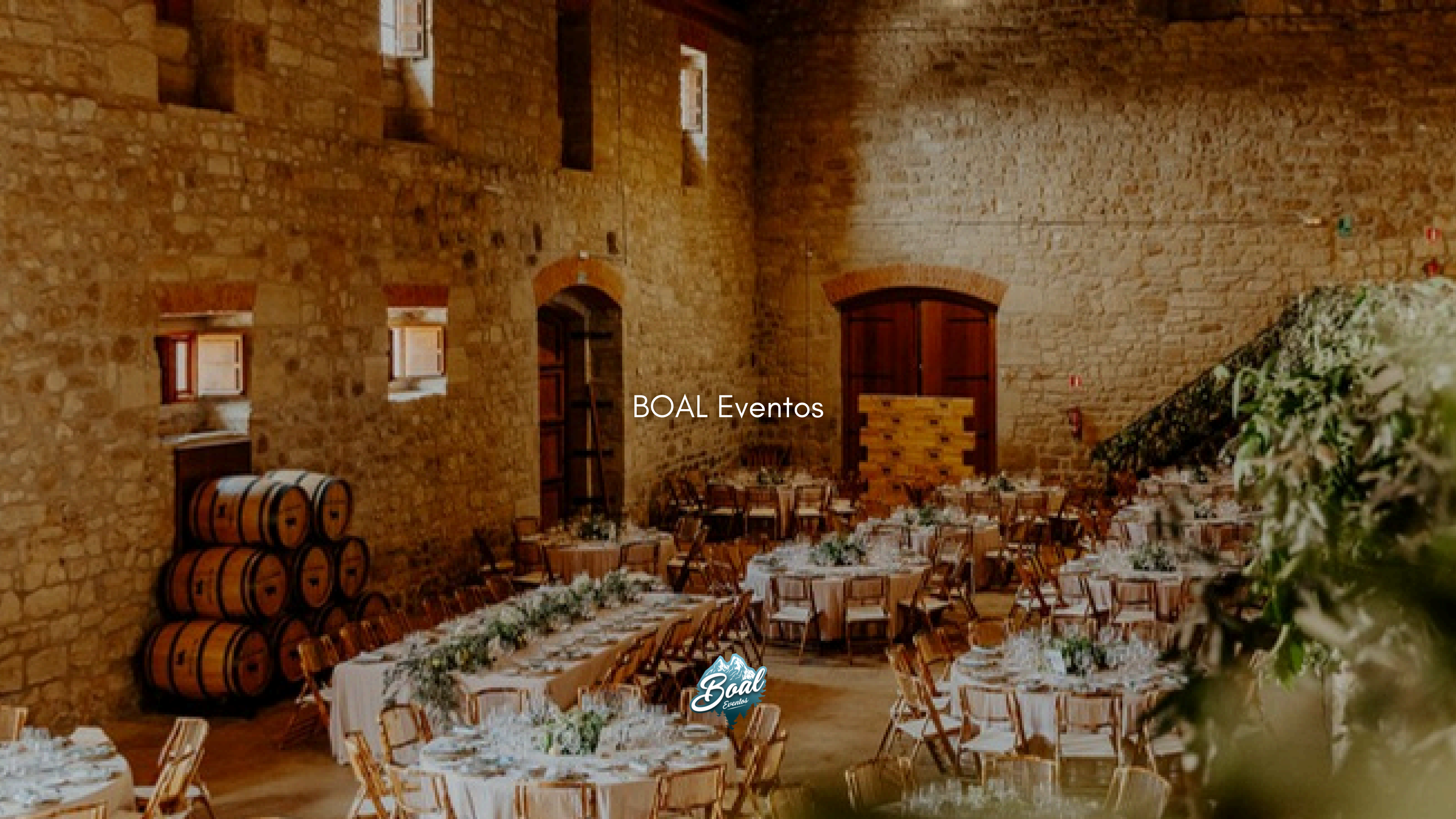


BOAL Eventos





Nos unimos a tu gastronomía.

BOAL Eventos

¿Quiénes somos?

Somos una empresa pionera en el sector que da **cobertura y servicios de logística para catering.**

Esto da la posibilidad a tú marca de salir de sus instalaciones y llevar tú propuesta gastronómica a **nuevos espacios**, permitiendo a particulares y profesionales vivir una experiencia única en su evento.



Nuestro personal

Sala, logística, cocina
y comerciales.

Personal de
sala

BOAL Eventos

Personal de sala

El **personal de sala** es el equipo responsable de ejecutar el servicio de cara al invitado durante un evento, asegurando que la experiencia se desarrolle con orden, ritmo y coherencia con el estándar del catering.

Incluye funciones como **montaje y preparación de sala**, servicio de cóctel y banquete, reposiciones, coordinación de mesas, atención al invitado y apoyo en momentos clave del servicio. Trabajan bajo la dirección de un responsable (maître / jefe de sala) y se coordinan con cocina y logística para cumplir timings, protocolo y necesidades específicas.









Personal de

logística



BOAL Eventos

Personal de logística

El **personal de logística** es el equipo responsable de planificar, mover y coordinar todos los recursos necesarios para que un evento pueda montarse, operar y desmontarse sin incidencias.

Se encarga de tareas como **cargas y descargas**, control de accesos, transporte y distribución de material (mobiliario, menaje, maquinaria, barras, estructuras), gestión de inventarios, reposiciones durante el servicio y coordinación con proveedores y equipos internos para que cada elemento esté **en el lugar y momento correctos**. Su trabajo garantiza orden, seguridad y continuidad operativa desde la primera llegada al espacio hasta el cierre final.





0766
MFN

Evental

Servizi integrali per catering
Regole di servizio e preparazione
Inchieste e ordini - Assistenza
Cappotto - Isola Verde







Personal de
cocina



Personal de cocina

El **personal de cocina** es el equipo de apoyo operativo que BOAL pone a disposición del catering para reforzar la producción y el servicio en cocina, especialmente en eventos con alta carga de trabajo o en espacios con cocinas temporales.

Su función es **asistir al equipo de catering** bajo su dirección, cubriendo tareas como preparación y mise en place, apoyo en partidas, emplatado, apoyo en pase, reposiciones, limpieza operativa y orden de zonas de trabajo. Este refuerzo permite al catering **no tener que desplazar un equipo completo**, optimizar recursos y repartir su plantilla entre varios eventos sin perder ritmo, control ni calidad en la ejecución.







Equipo

comercial



Equipo comercial

El **equipo comercial** es el área responsable de generar y gestionar oportunidades de negocio, convirtiendo el interés de clientes y prescriptores en contratos cerrados y eventos bien definidos.

En un catering, su función es **presentar la propuesta gastronómica y de servicio**, asesorar al cliente, preparar presupuestos y ofertas, y coordinar la parte contractual: condiciones, timings, necesidades del evento y confirmación de proveedores clave. También actúa como puente interno entre el cliente y el equipo operativo, asegurando que lo vendido es **viable, claro y ejecutable**, y manteniendo la relación antes, durante y después del evento para impulsar recurrencia y recomendaciones.







Cocina

Equipamiento y grupos
eléctricos.

BOAL Eventos

La cocina

Es el **centro operativo** del evento. En BOAL diseñamos e implantamos **cocinas temporales** para que el catering pueda trabajar con garantías incluso en espacios sin infraestructura, manteniendo orden, seguridad y ritmo de servicio eficiente.

Antes de definir el montaje realizamos una **visita técnica** para estudiar accesos, superficies, limitaciones, y así decidir la mejor ubicación de cocina y pase, además de los **flujos de trabajo**. También calculamos las **potencias eléctricas** y dimensionamos la solución necesaria, incluyendo **grupos electrógenos** cuando corresponde, para asegurar una operativa estable durante todo el evento.











6:00
3:00
11:00 time for
Canton Center

Infraestructura

Mobiliario, carpas y estufas.

La infraestructura

Es la base que hace posible el evento en cualquier espacio. En BOAL nos encargamos del montaje y coordinación de elementos como **mobiliario, carpas y climatización (estufas)**, asegurando que todo esté disponible, instalado y operativo según el plan del evento.

En el caso de las **carpas**, trabajamos directamente con **HAIMA TENTS**, lo que simplifica la operativa: un único equipo, coordinación más ágil y menos dependencia de proveedores externos. El resultado es más control, menos fricción y una implantación más eficiente.

















Logística

Desplazamientos y
limpieza.

BOAL Eventos

La logística

La **logística** garantiza que todo llegue, esté donde debe y se retire correctamente. En BOAL coordinamos los **desplazamientos, cargas y descargas**, accesos y movimientos de material durante montaje y desmontaje, asegurando orden, tiempos y seguridad en cada fase.

Además, nos encargamos de la **limpieza operativa**: mantener las zonas de trabajo recogidas y funcionales durante el evento y dejar el espacio en las condiciones acordadas al finalizar, facilitando un cierre eficiente y sin incidencias.





Organización de eventos
Servicio integral para catering
Español de mobiliario y decoración
Bambalinas y toldos • Escenografía
Carpas • Servicio de barra

Boal
Eventos

TEL: 91 451 11 11
WWW.BOAL.COM

Boal Eventos

Organización de eventos
Servicio integral para caterings
Alquiler de mobiliario y maquinaria
Iluminación y sonido - Decoración
Carpas - Barras libres

Boal Eventos

¿Cuáles son
las ventajas?

De trabajar de la
mano con BOAL.

¿Cuáles son
las ventajas?



Nueva línea de facturación.

¿Cuáles son
las ventajas?



Vuestro equipo sólo se preocupará
de lo que mejor sabe hacer, **cocinar**.

¿Cuáles son
las ventajas?



Nueva **línea de negocio**
sin inversión previa.

¿Cuáles son
las ventajas?



Forfait por comensal,
tarifa cerrada.

¿Cuáles son
las ventajas?



Simplificación
operativa.

¿Cuáles son
las ventajas?



Mayor rentabilidad que
la restauración general.

¿Cuáles son
las ventajas?



Crecimiento y visualización
de marca a **nivel nacional.**

¿Cuáles son
las ventajas?



Comercializamos
tu producto.



BOAL Eventos