

Kenkko: Soluciones Gastronómicas Y Bienestar Empresarial

Tu aliado estratégico en soluciones integrales de alimentación y experiencias gastronómicas para empresas. Potenciamos el bienestar y rendimiento en el entorno laboral con servicios de catering personalizados.



Nuestra Filosofía

Tu cliente es nuestro cliente, tu evento es nuestro evento

Esta filosofía nos impulsa a poner todo nuestro esfuerzo en cada proyecto, garantizando atención impecable y resultados excepcionales que superen tus expectativas.





Nuestro Equipo Experto



Chefs Expertos

Profesionales culinarios con amplia experiencia en gastronomía empresarial y eventos corporativos.



Nutricionistas

Especialistas en alimentación saludable que diseñan menús balanceados para el bienestar laboral.



Planificadores de Eventos

Coordinadores especializados en la logística y ejecución perfecta de experiencias gastronómicas.



Ingredientes de Alta Calidad

Frescura Garantizada

Trabajamos con ingredientes frescos y locales, apoyando a productores regionales y garantizando la máxima calidad en cada plato.

Sostenibilidad

Promovemos prácticas sostenibles en todas nuestras operaciones, cuidando el medio ambiente y la comunidad local.



Experiencias Personalizadas

01

Análisis de Necesidades

Colaboramos estrechamente para comprender objetivos y expectativas específicas de cada cliente.

02

Diseño a Medida

Creamos soluciones gastronómicas personalizadas que se ajusten perfectamente a cada evento o iniciativa empresarial.

03

Ejecución Perfecta

Implementamos cada detalle con precisión para garantizar una experiencia memorable y exitosa.



Preparación Y Creatividad

Preparación Meticulosa

Cada plato es preparado con atención al detalle, asegurando calidad y presentación excepcional.

Innovación Culinaria

Creamos experiencias gastronómicas innovadoras que sorprenden y deleitan a los comensales.

Presentación Visual

Cada opción culinaria es visualmente atractiva y acorde con la temática del evento.

Ejecución Impecable

1

Planificación

Diseño detallado de cada aspecto del servicio gastronómico.

2

Presentación

Montaje profesional y atractivo de todos los elementos culinarios.

3

Servicio

Atención al detalle que garantiza una experiencia sin contratiempos.



Seguimiento Y Mejora Constante

Feedback Detallado

Solicitamos evaluación completa después de cada evento.



Análisis de Desempeño

Evaluamos nuestro rendimiento para identificar áreas de mejora.

Mejora Continua

Perfeccionamos nuestras soluciones para experiencias cada vez mejores.





Soluciones Integrales de Alimentación

La alimentación es un factor clave para el bienestar, productividad y experiencia de los empleados. Ofrecemos soluciones completas adaptadas a diferentes tipos de eventos corporativos.

Menús Personalizados

Desarrollamos menús considerando alergias, dietas especiales y preferencias gastronómicas específicas.

Variedad de Ocasiones

Desayunos corporativos, almuerzos ejecutivos, coffee breaks y eventos especiales.

Sostenibilidad

Utilizamos empaques biodegradables y reciclables, alineados con nuestra responsabilidad ambiental.

Experiencias Gastronómicas para Eventos Corporativos

Los eventos corporativos son momentos clave para impresionar clientes, motivar empleados y fortalecer relaciones comerciales. Creamos experiencias que dejan huella duradera.



Menús Creativos Y Temáticos

Menús personalizados inspirados en diversas culturas, perfectamente alineados con el tema de tu evento.



Estaciones Gastronómicas Interactivas

Cocina en vivo donde nuestros chefs preparan platos frescos, añadiendo entretenimiento y personalización.



Maridajes Especiales

Colaboramos con sommeliers para seleccionar vinos y cócteles que complementen cada plato perfectamente.

Servicios de Bienestar Integral

Vamos más allá del catering tradicional para ofrecer soluciones integrales que promueven la salud y rendimiento en el entorno laboral.



Snacks Saludables

Opciones nutritivas y deliciosas para mantener la energía durante el día laboral.



Estaciones de Jugos

Jugos frescos y smoothies ricos en vitaminas y antioxidantes para tu oficina.



Clases de Bienestar

Sesiones de yoga, meditación y fitness para promover el bienestar físico y mental.



Talleres Nutricionales

Workshops educativos sobre nutrición y hábitos saludables para empoderar a tus empleados.

Nuestros Valores Fundamentales

Nuestros valores son el alma de todo lo que hacemos. Son los pilares que guían nuestras decisiones diarias y nuestra forma de interactuar.

Compromiso

Nos dedicamos completamente a cada proyecto, esforzándonos por superar expectativas en cada detalle para crear experiencias únicas y memorables.

Responsabilidad

Asumimos total responsabilidad de nuestras acciones, prestando atención meticulosa desde la selección de ingredientes hasta la presentación final.

Puntualidad

Valoramos el tiempo de nuestros clientes, cumpliendo plazos acordados y respetando horarios para que disfruten sin preocupaciones.

Innovación

Buscamos constantemente nuevas formas de mejorar, manteniéndonos al día con tendencias gastronómicas y prácticas de sostenibilidad.

Nuestra Promesa: Tu Evento, Nuestra Pasión

Escuchamos

Comenzamos escuchando atentamente las necesidades y visiones de nuestros clientes, capturando cada detalle importante.

Planificamos

Desarrollamos un plan detallado y personalizado, considerando todos los aspectos del evento desde el menú hasta la logística.

Ejecutamos

Llevamos a cabo el plan con precisión y profesionalismo, asegurando que cada aspecto se desarrolle sin problemas.

Superamos Expectativas

Añadimos toques especiales que transforman un buen evento en una experiencia verdaderamente memorable.





Quiénes Somos

Kenkko Sabe A Vida

Operador líder en catering y logística gastronómica para eventos masivos en Colombia, especializados en soluciones a gran escala y servicio diferenciado.

- Logística alimentaria para miles de asistentes
- Servicio para público, VIP y artistas
- Experiencias gastronómicas memorables

Páramo Presenta

Líder indiscutible en producción de festivales y conciertos de gran formato en Colombia, responsables de eventos icónicos.

- Festival Estéreo Picnic
- Festival Baum
- Knotfest Colombia

Nuestra Capacidad Operativa

12.000

Comidas Diarias

Capacidad máxima de producción en picos de operación para eventos masivos.

8

Cocinas Móviles

Unidades satélite totalmente equipadas además de nuestra cocina central en Bogotá.

200+

Personal Logístico

Equipo especializado en eventos masivos con formación en servicio premium.

50.000+

Raciones Servidas

En eventos masivos durante los últimos 12 meses, demostrando nuestra experiencia.

Casos de Éxito

1

Lanzamiento Xiaomi - 300 personas

Servicio completo de catering para evento corporativo, incluyendo estaciones temáticas y servicio personalizado de alta calidad.

2

Honor en Museo de Arte - 150 personas

Montaje exclusivo con menú de autor adaptado al prestigioso entorno del museo, demostrando versatilidad y elegancia.

3

Festival Vassar - 5.000 platos

Entrega durante 24 días consecutivos, manteniendo calidad y consistencia en todo momento del evento.



Experiencia con Clientes Premium

Hemos desarrollado relaciones duraderas con marcas exigentes que valoran nuestra capacidad de ejecución y creatividad gastronómica.



Telefónica Tech

Proveedor exclusivo de catering corporativo para todos sus eventos nacionales.



L'Oréal

Lanzamientos de producto con cobertura nacional, adaptados a la imagen de cada marca del grupo.



Porsche

Eventos exclusivos con menús premium que reflejan el posicionamiento de la marca.

Experiencia en Eventos Masivos

PepsiCo

Fortalecimiento de marca a través de activaciones gastronómicas simultáneas en múltiples ciudades, alcanzando miles de consumidores.

Fruco (Unilever)

Activación con 200 perros calientes diarios durante un mes, demostrando consistencia y alta calidad operativa.

Doritos y Detoditos

Generación de 16.000 impactos a través de activaciones gastronómicas simultáneas en Bogotá, Medellín y Pereira.



Modelos de Asociación Propuestos

1

Opción Staff/Backstage

Servicio exclusivo para áreas de artistas y personal técnico, adaptado a horarios específicos y requerimientos dietéticos especiales.

2

Opción Food Courts

Gestión integral de zonas de alimentación para el público, con diversidad de opciones gastronómicas para todos los gustos.

3

Opción Mixta

Combinación personalizada según necesidades específicas de cada festival, maximizando la experiencia integral del evento.

Modelos Financieros: Tarifa fija para servicios específicos o ingresos compartidos con porcentaje sobre ventas.

¿Listos para Crear una Experiencia Gastronómica Excepcional?

01

Reunión de Alineación

Sesión para definir necesidades específicas y expectativas para los próximos eventos de Páramo Presenta.

02

Propuesta Detallada

Desarrollo de plan operativo y financiero personalizado según los requerimientos identificados.

03



Implementación Piloto

Ejecución en un evento seleccionado para validar procesos y realizar ajustes necesarios.

Contacto: empresa@kenkko.com.co | +57 321 908 8604



GRACIAS

  @kenkkosabeavida
www.kenkko.com.co