



La ACIF (Asociación de Catering de Ibiza y Formentera) surge para cubrir las necesidades del sector y protección del cliente, agrupando los mejores servicios de catering de las islas. De esta forma los usuarios pueden diferenciar una empresa de Catering de otras muchas fraudulentas.

Socios actuales de la asociación:

- El pato
- Inter-culinarium
- El Catering Frances
- El melik
- La mediterránea

Requisitos para ser miembro de la ACIF.

- Ser socio de la Pimeef.
- Ser una empresa de catering, con todos los permisos, licencias, registro Sanitario y documentación requerida por los organismos competentes, para el desarrollo de esta actividad.
- Disponer de local (cocina) con todas los servicios (electricidad, gas, agua...), las instalaciones (homologadas) exigidas para cumplir las normas administrativas y sanitarias y todos los elementos necesarios para el almacenamiento, elaboración y conservación de los productos.
- Disponer de infraestructura para garantizar el traslado de todos los productos, camioneta/camión isotérmico o frigorífico o bien cajas isotérmicas adecuadas al número máximo de comensales que la empresa pueda servir.
- Compromiso de someterse a los controles sanitarios y colaborar con los mismos, ante cualquier irregularidad o fraude.
- Compromiso de ayuda y colaboración con los otros asociados, intercambiando clientes en fechas ocupadas o falta de medios para dar un servicio especializado, contratación de personal extra (cocineros camareros...).

- **No ser restaurante o hoteles, ni estar ejerciendo esta actividad de forma ilegal. Existe un porcentaje muy elevado de empresas (restaurantes y hoteles) que se anuncian o se denominan como catering que no cumplen los requisitos exigidos por la Administración, perjudicando al gremio y al cliente.**
- **Elaboración de una cocina artesanal.**