

N. E.  
MOLINA DE SEGURA

# Molina Real y Ágora Celebraciones, la filosofía de buscar la excelencia

AMBOS SALONES DE CELEBRACIONES renuevan su distintivo de Local Saludable y siguen con la línea de calidad marcada desde sus comienzos

No es la primera vez que dos de los salones de celebraciones de mayor referencia de la Región obtienen este distintivo. Se trata de la cuarta vez para Molina Real y la segunda para Ágora Celebraciones en renovar el diploma que los denomina como Local Saludable, aunque desde sus comienzos la empresa siempre ha mantenido las medidas higiénico-sanitarias, controles y registros necesarios para dar todo tipo de celebraciones.

Y es que Molina Real y Ágora Celebraciones se rigen bajo la misma filosofía y concepto de empresa: buscar la excelencia en los eventos que organiza, ya sean celebración, convenciones o inauguraciones. Uno de los principales responsables de esta forma de trabajar es José Antonio Vera, quien posee una gran tradición familiar y trayectoria profesional en el mundo de la hostelería

## Una década de servicio

Molina Real sabe que la boda es el día más importante en la vida de una pareja. Es el día en el que se colman los sueños de meses o años, por ello todo el personal del salón trata de que ese sueño se haga realidad ofreciendo unas instalaciones inmejorables con 2.000 metros de jardines. Además, Molina Real se esmera y pone toda su experiencia en una cocina de alta calidad y en todos los servicios de los que dispone.

«Desde el momento de la reserva, la celebración pasa a ser como la única que tuviéramos. Se realiza de forma personalizada tanto en la elección del menú, de la música, del protocolo de la celebración, de las minutas, del arreglo floral, nos esmeramos al máximo hasta el más mínimo detalle para que cada celebración sea única», aclara José Antonio Vera, director gerente.

El proyecto de construir Molina Real nació hace más de 10 años con la idea de ofrecer a Murcia un lugar donde la excelencia del cliente fuera el referente. Como explica José Antonio Vera, «hasta entonces existían muchos restaurantes y bares, pero a nivel de salones estábamos escasos, sobre todo salones capaces de poder ofrecer capacidad, calidad y servicio selecto para sus clientes. Desde su apertura ha sido espectacular. Antes de empezar, ya teníamos numerosas visitas de clientes ansiosos de poder celebrar su



Los gerentes de Molina Real y Ágora Celebraciones en la entrega del distintivo. / RAÚL ROS / EFO

acontecimiento en nuestras instalaciones».

Molina Real cuenta con una ubicación inmejorable a tan sólo ocho minutos de Murcia y a tres de Molina de Segura. Trabaja tanto la cocina de diseño como la tradicional, siempre con total dedicación en la calidad de nuestros platos y en su presentación. Además, ofrece un servicio selecto, capaz de agradar al cliente más exigente. Las instalaciones de Molina Real contienen también aparcamiento privado para 300 coches, dos salones con capacidad para 750 comensales y numerosos jardines y terrazas donde celebrar cócteles de bienvenida y bodas civiles.

Para Molina Real, la implantación del distintivo Local Saludable no ha supuesto un gran esfuerzo ya que «todos los controles y seguimientos los llevamos a cabo desde el inicio de la actividad. Y cada año

## REFERENCIA

Los salones son dos de las opciones para celebrar eventos que más tienen en cuenta los clientes

seguiremos la línea marcada, no bajando la guardia y esforzándonos por conseguir este distintivo todos los años».

## Experiencia y formación

Ágora Celebraciones nace en el año 2005, con otro nombre: Neotel Catering. Ante la incapacidad de atender la fuerte demanda existente en Molina Real, la empresa compró un nuevo salón de celebraciones que ofrecía una ubicación y superficie idónea para las expectativas de la familia Vera. «Necesitábamos una fuerte inversión, ya que tanto la infraestructura como el mobiliario no eran de nuestro agrado», explica José Antonio Vera.

«Durante dos años hemos estado realizando la ampliación en más de 2.000 metros cuadrados de la zona de terraza donde se realizan los cócteles de recepción. Igualmente hemos ampliado la zona de

aseos, la cocina, el cuarto frío y el tren de lavado. El pasado mes de junio terminamos las obras pasando de unos salones de 2.500 metros cuadrados a casi 5.000 metros de instalaciones».

Una vez terminada la ampliación y remodelación de toda la instalación decidieron cambiar el nombre. «Ágora en griego significa centro de reuniones. Así, además, hacemos reflejo del conjunto de columnas griegas situadas en la zona de recepción», apunta el director gerente.

Ya que la política de empresa de Ágora es la misma que la de Molina Real, a pesar de ser un salón nuevo tiene un alto grado de experiencia y en él se aplica el mismo protocolo que tanto éxito ha dado en Molina Real. De ahí que el personal esté instruido: uno de los pilares básicos del salón.

Una vez que el personal ha adquirido la madurez y experiencia necesaria para realizar sus funciones en Molina Real, entonces está preparado para dar el salto y desarrollar su trabajo en Ágora.

Además, la empresa no se olvida de la formación y desarrolla diversos cursos oficiales «tanto en sala como de cocina, de los que sacamos mucho personal ya, en parte, formado y con muchas ganas de involucrarse en el espíritu de la empresa», declara el director gerente.

Ágora Celebraciones tiene una capacidad máxima para más de 1.200 comensales en salones independientes, pudiendo dejar desde un salón diáfano hasta salones totalmente independientes adaptados a las necesidades de cada cliente. Cada salón cuenta con su propia zona de cóctel, de aseos y su propia barra.

Cabe destacar la cercanía del salón a Murcia. «Es una de las características por las que compramos este salón. Estamos a cinco minutos de la redonda en la misma carretera en dirección a Molina de Segura».



**Molina Real**  
CELEBRACIONES  
*Haz realidad tus mejores momentos*



Calidad, excelente presentación en la comida y esmerado servicio profesional.

Matrimonios y bautizos, convenciones y comidas de empresa.

Instalaciones de 16.000 m<sup>2</sup>, (Parking con más de 300 plazas, amplios jardines, 750 comensales en 2 amplios salones, gran terraza con fuentes para cócteles y recepciones).

Disponemos de todos los servicios para amenizar sus celebraciones, música en directo y actuaciones.

Platos regionales e internacionales, con la máxima calidad en su elaboración.

Salones para cursos, conferencias, congresos y reuniones de negocios.

Teléfonos de información y reservas: 902 458 902 - 968 64 79 00 • E-mail: mr@ncs.es

Salida 381 Autovía Murcia-Albacete. Urb. Los Conejos. Ctra. de Molina a Fortuna, km 3 - 30500 MOLINA DE SEGURA - www.molinareal.com

