

Fanny Moya, jefa de cocina en Catering Xilema

“Cada día se aprende algo nuevo, tanto en cocina, como en la vida”



Orgullosa, ilusionada y agradecida. Así se muestra **Fanny Moya**, la nueva jefa de cocina de Catering Xilema.

Fanny sumará este mes de agosto 16 años en las cocinas del Catering, antes llamado “Mamá nos da de comer”; sin duda muchos años de experiencia y anécdotas que ahora culminan con este nuevo puesto que afronta “con responsabilidad y cariño”. Hablamos con ella de su labor al frente de la cocina de Catering Xilema, de los aprendizajes a lo largo de todo este tiempo y de cómo encara este nuevo reto profesional.

¿Cómo has evolucionado profesional y personalmente desde que empezaste hasta hoy día?

(se ríe) He crecido con la empresa y la empresa ha crecido conmigo. Se puede decir que hemos crecido juntos.

La evolución en quince años ha sido importante, con sus luces y sus sombras, tanto a nivel personal como profesional.

¿Qué aprendizajes has tenido en todo este tiempo?

Muchos aprendizajes. He aprendido de todas las personas que han pasado por aquí, tanto de las personas contratadas, como de las personas de inserción. De todas he sacado algo positivo. En esta última etapa destaco el aprendizaje de que se puede sentir inseguridad y miedo, pero no puedes dejar que ese miedo te controle: tienes que controlar tú al miedo y es por eso que he dicho que sí a la responsabilidad de ser la jefa de cocina.

“Para mí es importante que todas las personas que formamos parte del equipo hagamos las cosas con cariño y que tengamos compromiso por lo que hacemos”

¿Qué parte se te ha hecho más compleja?

Tratar de que todas las personas tengan la misma visión que yo del Catering y de lo que hacemos aquí. Para mí es importante que todas las personas que formamos parte del equipo hagamos las cosas con cariño y que tengamos compromiso por lo que hacemos.

¿Qué es lo que más te gusta de Catering Xilema? ¿Qué destacarías si tuvieras que hablar a alguien de esta empresa?

Me gusta el ambiente de trabajo. Pese a que el ritmo de trabajo es exigente y duro (hay una parte física de trabajo que no perdona), trabajamos a gusto.

Destacaría el compañerismo que hemos conseguido tener y la humanidad con la que nos tratamos entre todos/as.

Ahora eres la jefa de cocina, has realizado una evolución muy bonita e interesante dentro de la plantilla profesional del catering, ¿cómo afrontas esta nueva etapa como jefa de cocina?

Contenta. Realmente en los últimos años, por diversos motivos, ya venía realizando estas funciones. Ahora que tengo el cargo reconocido es un paso para mí que afronto con responsabilidad y cariño.

¿Cuál es tu labor como jefa de cocina?

Cocinar y organizar la cocina con todo lo que conlleva: menús, pedidos, organizar los turnos y las cargas de trabajo, ayudar y hacer presupuestos, gestionar la limpieza de los utensilios y de las instalaciones, etc. También va a ser dar formación a las chicas de inserción junto con Marta (la técnica de inserción). Cocinar es una parte, pero también es acompañar a las chicas de inserción en su aprendizaje y crecimiento. Ahí hacemos equipo para que todo salga bien. En resumen, que todo lo que hacemos esté bien hecho y a su hora.

¿Qué esperas de tu futuro laboral en Catering Xilema?

Seguir creciendo. Cada día se aprende algo nuevo, tanto en cocina, como en la vida.

¿Alguna anécdota o historia curiosa/divertida que nos quieras contar en este tiempo?

(se ríe) Cuando empezamos en Mamá nos da de comer, los primeros días nadie sabía cómo funcionaba la caja registradora. Tuvo que ser un cliente el que nos explicase entre risas. Lo recuerdo con mucho cariño.

También se nos inundó el local antiguo y estuvimos hasta que nos llegó el agua a las rodillas levantando cosas para perder lo menos posible. ¡Qué tiempos!

Quiero aprovechar esta entrevista para agradecer a todos/as los/as compañeros/as que tengo que son un equipazo y también a las personas que han pasado por aquí y que nos han ayudado a ser lo que somos hoy en día.

*Área Comunicación
Junio 2026*