

Oferta cateringu codziennego dla firm

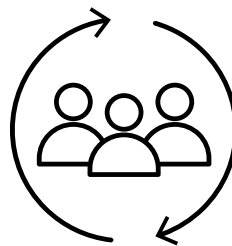
Codziennie, świeże posiłki dla Twojego zespołu

Wspieramy firmy w dbaniu o komfort i dobre samopoczucie pracowników, dostarczając codziennie świeże, pełnowartościowe posiłki bezpośrednio do biura. Nasz catering to wygodne, elastyczne rozwiązanie dla firm, które chcą zapewnić zespołowi smaczne obiady bez konieczności organizowania zaplecza gastronomicznego.



Co oferujemy?

Codziennie obiady dla firm
Zapewniamy regularne dostawy świeżo przygotowanych posiłków – od poniedziałku do piątku lub w wybrane dni tygodnia. Menu jest rotacyjne i sezonowe, dzięki czemu posiłki są różnorodne oraz dopasowane do pory roku. Każdego dnia dostarczamy gotowe dania bezpośrednio do siedziby firmy, w ustalonych godzinach.



Różnorodna kuchnia

Nasza oferta obejmuje dania inspirowane różnymi kuchniami świata, między innymi:

kuchnia polska – klasyczne, domowe obiady,

kuchnia włoska – pasty, zapiekanki, dania z pieca,

kuchnia azjatycka – dania typu wok, curry, ryż i makarony,

kuchnia meksykańska – wyraziste smaki i aromatyczne przyprawy,

kuchnia śródziemnomorska –

lekke, świeże kompozycje,

inne kuchnie tematyczne w

zależności od sezonu i preferencji klientów.

Dbamy o to, aby menu było zróżnicowane,

zbilansowane i atrakcyjne dla pracowników o

różnych upodobaniach kulinarnych. Oferujemy

również opcje wegetariańskie oraz możliwość dostosowania

posiłków do indywidualnych potrzeb żywieniowych.



Elastyczne dopasowanie do potrzeb firmy

Rozumiemy, że każda firma działa inaczej. Dlatego oferujemy:

możliwość dopasowania liczby posiłków do aktualnego

zapotrzebowania,

indywidualne ustalenie harmonogramu i godzin dostaw,

personalizację menu pod konkretne

wymagania firmy,

obsługę dodatkowych wydarzeń, takich jak

szkolenia, spotkania biznesowe czy eventy

firmowe.

Na życzenie przygotowujemy również

dedykowane tygodnie tematyczne lub

specjalne propozycje menu.



Co nas wyróżnia na rynku

Posiłki przygotowywane w dniu dostawy

Wszystkie dania przygotowujemy zawsze w dniu, w którym są dostarczane do klienta. Nie produkujemy posiłków z wyprzedzeniem ani nie magazynujemy ich przez kilkanaście czy kilkadziesiąt godzin. Gotujemy rano i dostarczamy świeże bezpośrednio do Państwa firmy.

To istotna różnica w porównaniu do masowych firm cateringowych, które często przygotowują dania dzień wcześniej i transportują je setki kilometrów z centralnych zakładów produkcyjnych.

Działamy lokalnie i ograniczamy czas od przygotowania do spożycia do minimum. Dzięki temu nasi klienci otrzymują posiłki o wyraźnie lepszym smaku, świeżości i jakości.

Lokalna produkcja i krótki łańcuch dostaw

Stawiamy na sprawdzonych dostawców oraz efektywną logistykę. Ograniczamy czas transportu i dbamy o to, aby każdy posiłek trafił do odbiorcy w optymalnym stanie.

Nie produkujemy „na magazyn” i nie wysyłamy jedzenia w wielodniową podróż. Naszym priorytetem jest jakość, niezawodność oraz partnerska, długofalowa współpraca z klientami biznesowymi.

Zapraszamy do kontaktu w celu przygotowania indywidualnej propozycji oraz dopasowania oferty do potrzeb Państwa firmy.

