



Η εταιρία **Gourmet Catering** πρωτοπορεί, διαθέτωντας στην αγορά ένα νέο προϊόν που αφορά σε όλες τις εταιρίες που απαιτούν **καθημερινή μαζική σίτιση** των πελατών ή/και των συνεργατών τους στις δικές τους εγκαταστάσεις.

Η καινοτόμος υπηρεσία της Gourmet Catering **παρέχει πλήρη μενού με ζεστά και κρύα εδέσματα, έτοιμα προς άμεση διάθεση καθημερινά σε ξενοδοχεία**, δίνοντας τη δυνατότητα στους συνεργάτες της να **καταργήσουν τα πάγια έξοδα, το εργατικό και οργανωτικό κόστος των σιτιστικών τους τμημάτων, αναβαθμίζοντας παράλληλα την ποιότητα και την ποικιλία των σιτιστικών τους παροχών.**

Με μεγάλο δίκτυο διανομής, η Gourmet Catering δημιούργησε τις υποδομές για την παραγωγή άριστης ποιότητας προϊόντων, σε ολοκληρωμένα εβδομαδιαία και 14ήμερα μενού, με πλήρη γκάμα αλμυρών και γλυκών εδεσμάτων, ζεστών και κρύων ειδών.

Η διανομή εκτελείται **καθημερινά** μέσα σε ειδικούς θερμοθαλάμους και ψυγεία, διατηρώντας τις απαραίτητες θερμοκρασίες έως την στιγμή της διάθεσής τους στους σιτιζόμενους.

Τα οφέλη των συνεργατών είναι:

1. **Απαλλαγή** από τη διεργασία εύρεσης κατάλληλου προσωπικού.
2. **Μηδενισμός του εργατικού κόστους**, (μισθοδοσίες, ασφαλιστικοί οργανισμοί, επιδόματα κ.α)
3. Απόλυτα σταθερή και **όχι διακυμαινόμενη τιμή του σιτιστικού κόστους** ανά άτομο ημερησίως, επιτυγχάνοντας έτσι τον βέλτιστο προϋπολογισμό των F&B τμημάτων.
4. **Σταθερή και άριστη ποιότητα** των εδεσμάτων σε πρώτες ύλες και γεύση
5. **Μεγαλύτερη ποικιλία** των προσφερόμενων εδεσμάτων
6. **Αποφυγή του “waste”** των πρώτων υλών
7. **Κατάργηση** των δραστηριοτήτων της **αποθήκης** και του **“stock”**
8. **Κατάργηση των προμηθευτών**
9. **Μηδενισμός του κόστους ενέργειας** και **ύδρευσης**
10. **Μηδενισμός του κόστους συντήρησης**
11. **Μηδενισμός του κόστους καθαριότητας και υγιεινής**

Τρόπος Διανομής Εδεσμάτων

- Τα εδέσματα παρασκευάζονται αυθημερόν στα εργαστήριά μας και διανέμονται πριν την έναρξη του service στις εγκαταστάσεις των συνεργατών μας.
- Όλα τα εδέσματα είναι έτοιμα προς κατανάλωση και δε χρειάζονται επεξεργασία, απόψυξη ή ζέσταμα.
- Τα ζεστά εδέσματα παραδίδονται μέσα σε thermobox (θερμοθαλάμους) για διατήρηση της ποιότητας και της θερμοκρασίας τους, σερβιρισμένα μέσα σε γαστρονόμους για άμεση τοποθέτηση στον buffet ή για μεριδοποίηση.
- Τα κρύα εδέσματα μεταφέρονται στην ανάλογη ψύξη και διανέμονται στην ενδεικνυόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος.
- Τα thermobox, οι γαστρονόμοι, και λοιπά σκεύη σερβιρίσματος παρέχονται από την εταιρία μας και παραλαμβάνονται από εμάς κατά την επόμενη παράδοση εδεσμάτων.
- Η καθαριότητα των χρησιμοποιημένων σκευών και εξοπλισμού μεταφοράς είναι ευθύνη της εταιρίας μας.

Σκοπός της Gourmet Catering είναι να γίνει αναπόσπαστο κομμάτι της επιχείρησης των συνεργατών της, προσφέροντάς τους **σιγουριά**, συμβάλλοντας στην **αναπτυξή** και ενισχύοντας την **αξία** της επιχείρησή τους.

Είμαστε στη διάθεσή σας να ανταποκριθούμε άμεσα και να καλύψουμε οποιαδήποτε ανάγκη των επισιτιστικών τμημάτων της εταιρίας σας. Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλ: 2810 344527, email: info@gourmetcatering.gr, site: www.gourmetcatering.gr