

ŻYWIENIE ZBIOROWE



KANTYNY PRACOWNICZE



STOŁÓWKI



**JESTEŚMY TYM CO JEMY, ZDROWIE I DOBRE
SAMOPOCZUCIE JEST BEZCENNE**

O NAS

- JESTEŚMY LOKALNĄ FIRMĄ CATERINGOWĄ DZIAŁAJĄCĄ NA RYNKU DOLNOŚLĄSKIM OD 20LAT.
- OFERUJEMY PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ STOŁÓWEK I KANTYN PRACOWNICZYCH, STOŁÓWEK NA FABRYKACH I W ZAKŁADACH PRACY . ZAJMUJEMY SIĘ CAŁYM PROCESEM OD URZĄDZENIA WNĘTRZA, PRZEZ DOSTARCZENIE I WYSZKOLENIE PERSONELU, PO UŁOŻENIE MENU I WYDAWANIE POSIŁKÓW ORAZ OBSŁUGĘ DOSTAWCÓW I DOSTAW.
- ZDEJMIEMY Z WASZEJ FIRMY CIĘŻAR ZARZĄDZANIA KANTYNĄ, TAK BYŚCIE MOGLI SIĘ ZRELAKSOWAĆ I ZAJĄĆ BARDZIEJ KLUCZOWYMI ZADANIAMI W WASZEJ ORGANIZACJI.
- PONADTO OBSŁUGUJEMY WYDARZENIA I SPOTKANIA BIZNESOWE, JUBILEUSZE, INAUGURACJE AKADEMICKIE, BANKIETY, PRZERWY KAWOWE PODCZAS SZKOLEŃ I KONFERENCJI. ORGANIZUJEMY MAŁE KAMERALNE PRZYJĘCIA JAK RÓWNIEŻ DUŻE IMPREZY. POSIADAMY WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W PRZYJĘCIACH FIRMOWYCH
- GWARANCJĄ NASZEGO SUKCESU JEST ZNAJOMOŚĆ POTRZEB NASZYCH KLIENTÓW, DOSTOSOWANIE DO ICH STRATEGII I FILOZOFII DZIAŁANIA.
- PODSTAWOWĄ MISJĄ NASZEJ FIRMY JEST ZAPEWNIANIE WYSOKIEJ JAKOŚCI OBSŁUGI I POTRAW.
- GOTUJEMY WYŁĄCZNIE ZE ŚWIEŻYCH, SEZONOWYCH PRODUKTÓW, NIE UŻYWAMY SZTUCZNYCH DODATKÓW, KONSERWANTÓW, BARWNIKÓW I ULEPSZACZY.
- OFERUJEMY RÓŻNORODNOŚĆ I SEZONOWOŚĆ DAŃ ORAZ ZAPEWNIAMY KONKURENCYJNE CENY.
- DOKŁADAMY WSZELKICH STARAŃ ABY NASZE POTRAWY BYŁY ŚWIEŻE I AROMATYCZNE, DLATEGO KORZYSTAMY Z WYSOKIEJ KLASY SKŁADNIKÓW, KTÓRE SĄ DOSTARCZANE PRZEZ LOKALNYCH DOSTAWCÓW. DZIĘKI TAK DOBREJ WSPÓŁPRACY MAMY PEWNOŚĆ, ZE NASZE DANIA SĄ PEŁNE SMAKU.

DLACZEGO MY?

- MASZ DOSYĆ FIRM GLOBALNYCH , GDZIE NIE MASZ Z KIM ROZMAWIAĆ O PROBLEMACH, JAKOŚCI I REALNIE NA TO WPŁYNAĆ.
- PROPONUJEMY PEŁNĄ ELASTYCZNOŚĆ W DOSTOSOWYWANIU OFERTY KULINARNEJ DO POTRZEB FIRMY I PRACOWNIKÓW. MOŻLIWE JEST NP. WPROWADZENIE NOWYCH DAŃ LUB WSPÓŁPRACA Z DODATKOWYMI LOKALNYMI DOSTAWCAMI, CO POZWALA STAŁE ULEPSZAĆ OFERTĘ I ODPOWIADAĆ NA PREFERENCJE ZESPOŁU.
- ZAPEWNIAMY KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA, KTÓRE ZMIENIAJĄ STOŁÓWKĘ W NOWOCZESNE, ZRÓWNOWAŻONE I DOSTOSOWANE DO POTRZEB PRACOWNIKÓW NARZĘDZIE.
- DO KAŻDEGO ZLECENIA PODCHODZIMY INDYWIDUALNIE DOPASOWUJĄC OFERTĘ DO POTRZEB I BUDŻETU KLIENTA.
- WSZYSTKIE PUNKTY GASTRONOMICZNE PROWADZIMY Z ZACHOWANIEM OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW PRAWA I MIĘDZYNARODOWYCH STANDARDÓW
- KLUCZOWĄ KWESTIĄ JEST, ABY PRACOWNICY POLUBILI SWOJĄ KANTYNĘ I CZĘSTO DO NIEJ ZAGLĄDALI.
- DZIĘKI DOBREMU JEDZENIU I ŚWIETNEJ OBSŁUDZE SPRAWIMY, ŻE BĘDĄ JĄ ODWIEDZAĆ CODZIENNIE.



ZAKŁADY PRACY/ FABRYKI

- RESTAURACJA PRACOWNICZA POWINNA BYĆ PRZYJEMNYM, WIELOFUNKCYJNYM MIEJSCEM, W KTÓRYM SPOTYKASZ SIĘ, BY ZJEŚĆ SMACZNY POSIŁEK, POROZMAWIAĆ I ZROBIĆ SOBIE PRZERWĘ. PRZESTRZEŃ TA REALNIE WIĘC PRZYCZYNIĄ SIĘ DO WZROSTU WARTOŚCI TWOJEJ FIRMY, KTÓRA JEST POZYTYWNIIE POSTRZEGANA PRZEZ PRACOWNIKÓW.
- JESTEŚMY PRZEKONANI, ŻE POSIŁKI TO PODSTAWOWY BENEFIT, KTÓRY WKRÓTCE STANIE SIĘ OBOWIĄZUJĄCYM STANDARDZEM W KAŻDEJ FIRMIE DBAJĄCEJ O DOBROSTAN SWOICH PRACOWNIKÓW.
- PROWADZIMY SAMODZIELNE KANTYNY ORAZ STOŁÓWKI PRACOWNICZE, GDZIE ODPOWIADAMY ZA KAŻDY ELEMENT WSPÓLNYCH POSIŁKÓW DLA PRACOWNIKÓW – OD ORGANIZACJI I ZAOPATRZENIE, POPRZEZ MENU I OBSŁUGĘ.
- PROWADZĄC STOŁÓWKĘ WYKORZYSTUJEMY NAJNOWSZE TECHNOLOGIE. UDOSTĘPNIAMY SYSTEMY DO OBSŁUGI POSIŁKÓW DOTOWANYCH DLA PRACOWNIKÓW (NP. ZA POMOCĄ KART MAGNETYCZNYCH).



SERWISY KAWOWE/OBSŁUGA SPOTKAŃ BIZNESOWYCH/EVENTÓW

Serwis kawowy, przekąski na spotkanie biznesowe, a może lunch podczas konferencji, to tylko część usług jakie możemy zaproponować w ramach naszego cateringu.

Nasza firma zorganizuje każde przyjęcie tak, aby stanowiło odzwierciedlenie Państwa pomysłów i było satysfakcjonujące dla Waszych gości. Imprezę przygotujemy w najwyższej jakości, która będzie zgodna z Państwa oczekiwaniami.

Oferujemy kompleksową obsługę cateringową dostosowaną do indywidualnych potrzeb naszych klientów. Nasze usługi obejmują szeroki wybór dań i przekąsek, które doskonale sprawdzą się podczas wydarzeń firmowych, konferencji, spotkań biznesowych oraz prywatnych uroczystości. Gwarantujemy wysoką jakość, punktualność i pełne zaangażowanie w każde zamówienie.

- Uwzględniamy różnorodne potrzeby dietetyczne
- Przejmujemy odpowiedzialność za organizację kulinarną całego wydarzenia (menu, przygotowanie, serwis)
- Zajmujemy się koordynacją obsługi
- Gwarantujemy umownie najwyższą jakość świadczonej usługi



DORADZTWO

- Zaprojektowaliśmy i zbudowaliśmy nie jeden obiekt gastronomiczny. Potrafimy wyłapać błędy w gotowych projektach pod względem funkcjonalności i codziennej pracy. Posiadamy świetne kontakty z dostawcami sprzętu gastronomicznego i wyposażenia, a nasze wypracowane rabaty pozwolą zmniejszyć koszty.
- Projekt technologiczny kantyny pracowniczej powinien być tak stworzony, aby zadbać o wszystkie aspekty. Podstawą w projekcie kantyny pracowniczej jest odpowiednia forma obsługi oraz przygotowania i wydawania posiłków.
- Nasze działania dostosowujemy do możliwości każdego lokalu, optymalizując sposób funkcjonowania stołówki, tak aby był najbardziej przyjazny.
- Każda kantyna to dla nas indywidualny projekt – szyty na miarę i dopasowany do potrzeb klienta. Jeśli myślisz o otwarciu kantyny pracowniczej, skontaktuj się z nami i przedstaw swoje pomysły, a my zajmiemy się resztą!
- Projektujemy linię bufetową w sposób zapewniający **komfort, szybkość oraz wygodę** podczas przerw śniadaniowych lub obiadowych. Ilość sprzętu dostosowujemy do liczby osób



KONTAKT

Zadbaj z nami o zdrowie i samopoczucie pracowników

NIEPRZERWANIE SIĘ ROZWIJAMY I JESTEŚMY GOTOWI NA NOWE WYZWANIA.

NASZA PRACA DAJE NAM OGROMNĄ SATYSFAKCJĘ, DLATEGO DO KAŻDEGO ZLECENIA PODCHODZIMY Z ENTUZJAZMEM. PRIORYTETOWO TRAKTUJEMY DOBRĄ WSPÓŁPRACĘ Z KLIENTEM.

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

LOKALIZACJA: UL. MARIII SKŁODOWSKIEJ - CURIE 55/61, 50-369 WROCŁAW

- **E-MAIL :** BIURO@BGCATERING.PL
- **TELEFON :** 698-328-078, 694-483-271

