



JAKOŚĆ, ODPOWIEDZIALNOŚĆ I NOWATORSTWO

- czyli czym firma „Bon Appetit” różni się od innych firm cateringowych -

Jak mało kto znamy specyfikę żywienia przedszkolaków i dzieci w wieku szkolnym – sami prowadzimy dwa duże przedszkola, które żywimy. To w nich testujemy wszelkie rozwiązania i na ich bazie wewnętrznie, stale monitorujemy jakość naszych potraw i obsługi.

Kształtujemy zdrowe nawyki żywieniowe m.in. poprzez serwowanie ciemnego pieczywa, eliminowanie słodyczy na rzecz owoców i warzyw, wyeliminowanie konserwantów (np. glutaminianu sodu), umiarkowane solenie potrawy, dodawanie ziół czy eliminowanie dań ciężkostrawnych.

Stawiamy najwyższy akcent na jakość współpracy z przedszkolami i szkołami – jako jedyni w Lublinie mamy do dyspozycji dyrektorów mobilnego menedżera, który codziennie służy Państwu swoją pomocą i czasem.

Współpracę z placówkami oświatowymi rozumiemy jako odpowiedzialne partnerstwo biznesowe – chcemy być jednym z powodów, dla których Klienci decydują się na wybór oraz pozostanie w Państwa przedszkolu.

Sami jesteśmy rodzicami i wiemy, jak ważne dla prawidłowego rozwoju dziecka jest zdrowe żywienie. **Gwarantujemy Państwu posiłki przygotowane ze zdrowych, świeżych i wysokojakościowych produktów.**

Wygląd posiłku miewa dla dzieci zasadnicze znaczenie, dlatego z myślą o najmłodszych **dbamy o wyjątkowy wygląd naszych posiłków** i stale szukamy nowych pomysłów na ich podanie. Używamy m.in. makaronu w kształcie liter, wycinamy różne kształty z dodatków do kanapek czy z kopytek, do zup dodajemy dyspensory ze śmietaną do malowania ciekawych kształtów.

Dysponujemy sprawdzonymi rozwiązaniami logistycznymi – nasze jedzenie przywozimy do Państwa w termoportach, które gwarantują wysoką temperaturę potraw oraz ich estetykę i wygodę w porcjowaniu posiłków. Rozwiązania sprawdziliśmy we własnych przedszkolach – dzięki temu możemy być ich pewni.

Spóźnienie posiłków ma dla przedszkola i szkoły bardzo poważne konsekwencje. Z doświadczenia wiemy jak czują się głodne dzieci, co wtedy myślą o placówce rodzice i jak trudno jest dyrekcji zachować harmonię w przebiegu dnia, gdy opóźnia się posiłek. **Dlatego gwarantujemy Państwu naszą punktualność.**

Każda placówka, co jakiś czas potrzebuje zmienić godziny posiłków dopasowując je do godzin wycieczki lub innej atrakcji. **Rozumiemy to i gwarantujemy swoją elastyczność.**

Wiemy, że alergia pokarmowa dzieci jest częstym wyzwaniem, przed jakim stoją przedszkola i szkoły. **Przygotowujemy szeroki zakres diet:** bezmleczną, bezglutenową, bezrybną, bezjajeczną, wegetariańską, bezwieprzową i bezcukrową. Wszystkie diety przygotowujemy za tę samą cenę co regularne posiłki. Do produkcji diet wyznaczone jest w naszej kuchni specjalne stanowisko z dedykowanym kucharzem.

Doradzamy w planowaniu żywienia i realizacji optymalnego wyposażenia placówki w zakresie przygotowywania i podawania posiłków zamawianych w cateringu. Mamy w tym zakresie doświadczenie z dwóch własnych placówek oraz kilkunastu, którym już pomogliśmy. **Naszym przyszłym Klientom bardzo chętnie pomagamy w tym zakresie.**

Zdajemy sobie sprawę, że nowa jakość w żywieniu lubelskich szkół i przedszkoli wymaga mistrzostwa w smaku, wyglądzie i transporcie potraw, jak również najwyższego poziomu współpracy z Klientami. **Dlatego też stale monitorujemy poziom satysfakcji naszych Klientów.**

Raz w roku realizujemy aktywne warsztaty kulinarne dla dzieci – to dzięki nim dzieci mogą poznać część naszego personelu i zobaczyć na czym polega sztuka kulinarna, która w czasie warsztatów staje się ich udziałem.

Dysponujemy bogatym zapleczem produkcyjnym pozwalającym wyprodukować do 1500 posiłków dziennie. Chętnie przyjmujemy zamówienia na poczęstunek dla rodziców czy rady pedagogicznej. **Jesteśmy stale do Państwa dyspozycji!**

Wiemy, jak ważne dla dyrektorów szkół i przedszkoli jest poczucie pewności, że firma zapewniająca catering spełni stawiane jej oczekiwania. Zanim podejmiecie Panie decyzję dotyczącą współpracy z nami zaoferujemy bezpłatną **degustację naszych posiłków**. Możecie Państwo **wiarygodnie sprawdzić** jakość naszej kuchni i usługi.

BON APPÉTIT!
C A T E R I N G