

CIR food e Ristorazione Aziendale, una ricetta perfetta.

Scegliere la Ristorazione Aziendale CIR food significa **migliorare le performance della vostra azienda**, creando per la pausa pranzo un'atmosfera accogliente e stimolante.

Il valore di una pausa pranzo di qualità CIR food è quello di **aumentare il benessere individuale di ogni dipendente, ottimizzare il tempo di lavoro, oltre che favorire i momenti di relazione e semplificare la vita quotidiana.**

Grazie ad un'esperienza decennale e a studi all'avanguardia, CIR food garantisce da sempre **un servizio fatto su misura attento alle particolari esigenze di ogni azienda.**

La pausa pranzo viene valorizzata con cura, essendo un momento importante della giornata lavorativa in cui rilassarsi e confrontarsi, preferibilmente in un ambiente con colori ed atmosfera giusta.

Mangiare bene permette di lavorare meglio.

Ecco i **4 speciali ingredienti** che CIR food garantisce per offrirvi una Ristorazione Aziendale di qualità:

ESPERIENZA

RICERCA E INNOVAZIONE

PROFESSIONALITÀ

PASSIONE



Ristorazione Aziendale CIR food

Più valore alla tua pausa pranzo.

Ristorazione Aziendale CIR food, un'offerta completa.

Dalla scelta accurata degli alimenti alla professionalità del personale, dallo studio dell'ambiente alla presentazione dei piatti: l'offerta di CIR food è ricca, completa e personalizzabile per soddisfare le richieste di ogni singolo cliente.

Menu e prodotti

Freschezza, assortimento, qualità dell'offerta alimentare.

Grazie all'alta professionalità del proprio personale ed alla qualità di materie prime selezionate, CIR food propone menu caratterizzati da un'ampia varietà di scelta.

Personale dedicato

Professionalità, passione, cortesia, velocità.

CIR food vi garantisce una struttura commerciale e operativa dedicata: il Responsabile Commerciale e l'Innovation Specialist coordineranno un team di specialisti di funzione per risolvere efficacemente e rapidamente ogni vostra esigenza.

Grazie ad uno staff di nutrizionisti e dietisti qualificati, CIR food elabora menu, piatti e metodiche culinarie per tutte le tipologie di servizio.

Ogni giorno nelle nostre cucine lavorano cuochi professionisti che cucinano con grande passione.

Sistema certificato

Garanzia di standard qualitativi di servizio e prodotto.

CIR food ha implementato diversi sistemi di certificazione per poter raggiungere performance di servizio sempre più elevate, garantendo la qualità di tutta la filiera alimentare e al tempo stesso il rispetto per l'ambiente e le risorse naturali, la protezione della salute e sicurezza delle persone, la soddisfazione del cliente e del personale stesso.



Atmosfera

Colori, ambiente accogliente e confortevole per la pausa.

Un team di architetti con pluriennale esperienza nel campo della ristorazione fornisce consulenza nelle fasi di progettazione e implementazione di impianti, attrezzature di cucina e di sale di ristorazione.

Perché un ambiente piacevole e confortevole rende tutto più speciale.

Il servizio

Preparazioni espresse, diversi punti di distribuzione, servizi aggiuntivi.

CIR food è in grado di personalizzare l'offerta in termini di prodotto e servizi correlati da grandi aziende con più sedi distribuite sul territorio a piccole imprese locali. Questo è reso possibile grazie ad un sistema di offerta modulare, che prevede la definizione di differenti offerte alimentari e servizi aggiuntivi a seconda delle varie tipologie di utenza.

I nostri clienti possono decidere come realizzare i self service scegliendo tra diverse isole di distribuzione: primi piatti, pizza, secondi, verdure, frutta, dolci, corner caffè.

CIR food offre anche una serie di servizi aggiuntivi:

- **Take away:** per consumare i nostri prodotti con più libertà.
- **Colazioni di lavoro:** servizio a buffet o assistito da personale dedicato e menu personalizzati.
- **Coffee Break:** servizi a buffet, oppure al tavolo, con assortimento personalizzato di prodotti.
- **Gestione servizi sala vip:** sala ristorante con servizio al tavolo, per business lunch.
- **Itinerari gastronomici:** promozioni di prodotti tipici del territorio presentati dalle aziende produttrici/distributrici.
- **Monitoraggio della soddisfazione:** possibilità di verificare il livello di gradimento del servizio.



E ancora...

Comunicazione dei menu on line

Si tratta di un servizio che rende disponibili in via telematica:

- menu del giorno con informazioni nutrizionali;
- prenotazione salette;
- prenotazione del servizio ai piani (quali colazioni di lavoro, coffee break);
- prenotazione di prodotti per il take away (per velocizzare ulteriormente il servizio).

Consulenza per diete personalizzate

Disponibilità di personale qualificato per la predisposizione di diete individuali.

Corsi di educazione alimentare

Interventi educativi finalizzati a promuovere comportamenti coerenti per il mantenimento del benessere individuale e un corretto stile di vita alimentare.

Il Giornale del cibo

CIR food ha creato sul web un polo culturale sull'universo dell'alimentazione e sul tema della genuinità a tavola: www.ilgiornaledelcibo.it

Questo giornale online è ricco di rubriche, forum, itinerari gastronomici, e si arricchisce giorno dopo giorno del contributo dei visitatori che hanno dato vita ad una community virtuale di appassionati del mangiare bene.

La forza di un grande Gruppo

Il Gruppo CIR food ha una vasta esperienza nel settore della ristorazione, in particolar modo gestisce oltre 150 ristoranti aziendali in alcune delle più grandi realtà italiane ed internazionali.

Cambia il mondo del lavoro e noi siamo in costante evoluzione per rispondere a tutte le vostre esigenze in azienda.

