

КТО МЫ?

- молодая, успешная и активно развивающаяся сеть столовых «АШКАЗАН» РАБОТАЕМ С 2016 ГОДА!



МЫ -ПРОФИ

В "АШКАЗАН" работают только профессиональные повара и технологи.



Налажено собственное производство продуктов питания, полуфабрикатов, мучных и кондитерских изделий.

НАТУР продукты

Наше производство соответствует установленным санитарноэпидемиологическим требованиям и нормам, мы используем только натуральное, качественное сырье, без химических добавок и пищевых красителей. Поэтому вместе с приемлемой ценой Вы получаете гарантию качества нашей продукции, а так же большой выбор вегетарианских, диетических и постных блюд, ассортимент которых мы постоянно расширяем.

Горячие обеды с доставкой - это не только качественное и здоровое питание Ваших сотрудников, но и значительная экономия вашего времени и финансов. Это гораздо быстрее и дешевле, чем посетить близлежащее кафе или ресторан.

Мы предлагаем не просто своевременную доставку обедов в офис, но и вкусную еду собственного производства!

По вопросам сотрудничества Вы можете обратиться по телефону.

+7 (843) 26-000-36

yenbre soedbi для Вас и Ваших сотрудников!



a mak

me:

хпеб. салфетки, одноразовые приборы и посуда

... и помните:

Сытый работник - лугший работник!

ПОЛНОЦЕННЫЙ ОБЕД от 100-250 руб.

Mondanew:





По вопросам сотрудничества Вы можете обратиться по телефону:

+7 (843) 26-000-36

- ОБЕДЫ С ДОСТАВКОЙ а так же завтраки, ланчи, полдники и ужины на ваше предприятие
- БУФЕТ/ СТОЛОВАЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ организация или управление
- **КЕЙТЕРИНГ** выездное обслуживание мероприятий
- МОБИЛЬНЫЙ ПУНКТ ПИТАНИЯ на объекты строительства с раздачей горячих блюд
- ✓ ПИТАНИЕ В НАШИХ СТОЛОВЫХ

расположенных в удобных для вас районах города









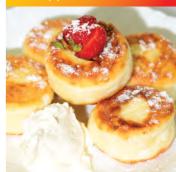
Меню – лицо нашей компании Какое оно бывает?

- со свободным выбором блюд
- комплексные обеды
- меню с учетом калорийности, аминокислотного ряда (белки, жиры, углеводы), для людей, занятых интенсивным физическим трудом (металлургическая и горнодобывающая промышленность), режим питания работников вредных производств разрабатывается совместно синститутом питания РАМН
- меню лечебно-профилактического питания, с учетом необходимых диет
- меню для VIP-персон

Нашей компанией разработано и действует программа «Единое Меню», нормативной базой которого являются утвержденные сборники рецептур блюд, кулинарных изделий и акты проработок, выполненные и зарегистрированные согласно ГОСТам.

Программа ЕМ обеспечивает отсутствие повторений блюд в течение недельного рациона, за исключением популярных блюд, которые используются с учетом сезонности и пожеланий клиентов.











O Ham

- Consons!
- Подобрать блюда для своего бизнесобеда можно самостоятельно на нашем сайте или обратиться за помощью к нашему менеджеру, который поможет составить Вам полноценное меню на неделю.
 - Бизнес-ланчи доставляются в согласованное с Вами время.
- Если сумма заказа менее 750 рублей, доставка оплачивается отдельно.
 - Оплата производится наличными экспедитору, либо по безналичному расчёту на договорной основе, либо на карту Сбербанк.
- Индивидуальный подход: для каждого клиента мы стараемся подобрать оптимальную схему сотрудничества.
- При заключении договора и заказе в постоянном режиме более 50 порций, есть возможность регулирования цен и составления индивидуального меню.



БОЛЬШОЙ АССОРТИМЕНТ БЛЮД И НАПИТКОВ



СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ПРИ ЗАКАЗЕ ОТ 750 Р



ОПЛАТА НАЛИЧНЫМИ / ПО СЧЕТУ / НА КАРТУ



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ МЕНЮ ОТ 50 ПОРЦИЙ

Правильная, профессиональная организация питания коллектива – это неотъемлемая составляющая грамотно организованного процесса. Именно поэтому мы смело заявляем: наши услуги – это больше, чем просто организация питания и здоровье Ваших сотрудников, но и помощь Вашей компании в достижении успеха!

По вопросам сотрудничества Вы можете обратиться по телефону:

+7 (843) 26-000-36



Организованы пункты питания для сотрудников:

- Компания «ПАЛП Инвест»
- OOO TЭM3
- Клиника Дружковых
- ООО «Промоборудование»
- ООО «Элтат»
- ООО «Пласткаб»