

Группа компаний
PIT - SERVICE

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ

НА ЛУЧШИХ УСЛОВИЯХ

БОЛЕЕ 10000 ЧЕЛОВЕК
КОРМИМ ЕЖЕДНЕВНО

ОНАС!

Мы обеспечиваем корпоративное питание в организациях любого масштаба, от небольшого офиса до крупного производственного предприятия от 20 персон.



Организация полного цикла производства



Организация доготовочного цеха



Размещение буфетов



Доставка готовых обедов



Шведский стол



Подбор и обслуживание оборудования



Разработка технологических карт меню



Контроль качества и безопасности продуктов

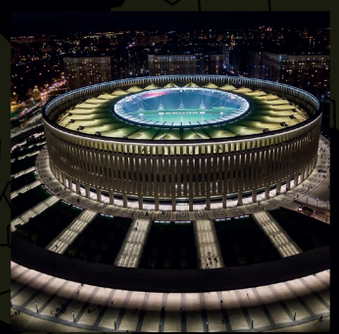
РЕГИОНЫ ПРИСУТСТВИЯ

16
ГОРОДОВ











ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Перед тем, как запустить в производство, каждое блюдо проходит процесс проработки с главным технологом и шеф-поваром.

За каждым блюдом стоит не только профессиональный подход и высокое качество ингредиентов, но и творческая мысль.

БЕЗ ГМО, КОНСЕРВАНТОВ,
ВКУСОВЫХ ДОБАВОК
И УСИЛИТЕЛЕЙ ВКУСА,
ВСЕ НАТУРАЛЬНОЕ
И ТОЛЬКО ОТ ПРОВЕРЕННЫХ
ПОСТАВЩИКОВ









УСПЕШНО СОТРУДНИЧАЕМ С ТАКИМИ КОМПАНИЯМИ

X5 Ритейл Групп (Пятерочка)
Офисмаг
ФСБ
Чижик
Перекресток
Гранада Групп
ЧОО Дивизия
Воронежский Металлургический Комбинат

Агроторг
Аверс
АН-Фарм(ТФПК)
Галантус Групп
Этек Юг
Фрагма М
КФХ Бойко
Инженеринг Юг
Камертон
КФХ Канатов
Клинтач Регионы

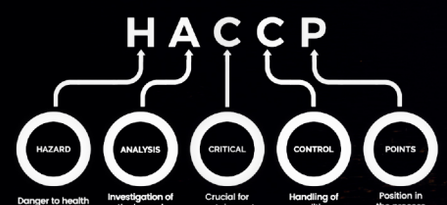
Коттон Клаб
Клинвуд
МК Эксперт
МСК Инвест
Перспектива
Профисклад
Профлидер
Рубин
КФХ Рубенян
Сириус
Строй Сервис

Тех. Сервис
Товмасян
Торнадо Хорс
Торг Групп
Файв Пост
Фобос+
Фортуна
Эстафета
Эксперт Про
Югослав ТехГрупп

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ. **HACCP**

Регулярно проводим внутренний контроль (аудит). Следим за всеми циклами. От поставок продукции и сертификатов, до выхода готового блюда. Постоянно следим за санитарным состоянием зон раздачи и приготовления пищи.

ХАССП — КОНЦЕПЦИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩАЯ СИСТЕМАТИЧЕСКУЮ ИДЕНТИФИКАЦИЮ, ОЦЕНКУ И УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНЫМИ ФАКТОРАМИ, СУЩЕСТВЕННО ВЛИЯЮЩИМИ НА БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ.



НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Национальные блюда разных народов мира.
Устраиваем тематические дни.







ФАБРИКА-КУХНЯ

Фабрика обеспечивает продукцией все предприятия общественного питания нашей компании.

Кондитерский цех изготавливает торты и другие кондитерские изделия, в том числе и на заказ













ПРЕИМУЩЕСТВА

Аутсорсинг обладает рядом преимуществ, по сравнению с классическим способом организации корпоративного питания:

Заказчик переходит на постоплату за фактически полученные услуги

Не требуется выделять бюджет на создание запасов на складе

Рабочее время руководства не занимает решение операционных вопросов по корпоративному питанию

Трудовые и юридические риски полностью переходят на аутсорсинговую компанию



БАНКЕТНЫЙ ДОМ

Оригинальное оформление помещения, стильная сервировка столов

Банкетный дом Golden Hall — подходящее место для заказа места для празднования юбилея, корпоратива, детского дня рождения. На ваш выбор два просторных холла на 1-ом и 2-ом этажах на 100 и 150 персон. Мы предоставляем украшения для зала на свадьбу в Воронеже в аренду.









КЕЙТЕРИНГ

ПРЕИМУЩЕСТВА КЕЙТЕРИНГА ОТ «ПИТ-СЕРВИС»:

- Сохраняем доступные цены на услуги кейтеринга. Для этого мы четко наладили систему, взаимодействуем с надежными поставщиками.
- Предлагаем выездное ресторанное обслуживание на высшем уровне
- В ассортименте есть различные форматы мероприятий: от обычной кофе-паузы да грандиозного праздника под ключ.







ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Красиво оформленная линия раздачи становится частью пространства и эффектной презентацией блюд.

Шведский стол — это разнообразие блюд, свобода выбора, быстрое обслуживание и комфорт для каждого гостя.







IT-СЛУЖБА

Автоматизация подготовки отчетов, необходимых заказчику, организация индивидуального учета и расчета по каждому сотруднику.

- РАЗРАБОТКА ОТЧЕТОВ НЕОБХОДИМЫХ ЗАКАЗЧИКУ
- ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА УЧЕТА



СОБСТВЕННЫЙ АВТОПАРК

Большим преимуществом является собственный автопарк, это гарантирует, что все наши блюда поставляются в срок, в правильном температурном режиме.









Группа компаний
PIT - SERVICE

+7 (908) 133-05-04

pit-service.pro

Воронеж, ул. 1 мая, 118