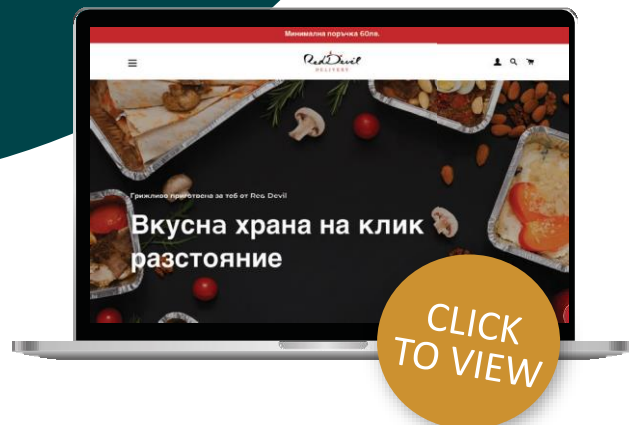


12 RED DEVIL КЕТЪРИНГ

Тип: Ресторант/Храна за
вкъщи/доставка

Страна: София, България



Защо това е добра практика? Основателите на Red Devil catering съчетават две неща, за да създадат своя успешен бизнес: опит и постоянно любопитство. Чрез иновативни идеи те винаги се стремят да намерят алтернативни начини да направят събитията така, че да бъдат най-добрите в своята област. Те насърчават здравето и благосъстоянието чрез богат избор от менюта за всички събития, независимо дали са сложни или в дома си, и имат възможности да отговарят на всички бюджети. След пандемията Covid те адаптират своя бизнес модел така благородно се включиха в благотворителна кампания за подпомагане, за да го направят по-устойчив, но също на уязвимите в София.

i От 1997 г. кетъринг компанията Red Devil развиват своя кетъринг бизнес, така че не става въпрос само за храна и напитки, а за формиране на вълнуващи събития. Те организират събития, така че да се превърнат в незабравими преживявания с вкусове за гостите. Възползвайки се от многобройните му международни контакти и опита, натрупан по време на чести стажове в чужбина, те успяха да служат на френския президент, германския канцлер и главата на Римокатолическата църква по време на техните посещения в България. Те обаче могат да сервират своите предложения направо в дома си, но приоритетите им остават същите: услуга, която ще накара човек да се почувства специален, и вкусово изживяване, което вашите сетива едва ли ще забравят! Важното е, че те имат капацитет да създават събития от всякакъв размер и финансови ресурси. „Пълна организация и обслужване на частни и корпоративни събития ... надхвърлящи очакванията и идеите на гости и клиенти, благодарение на своята уникалност ... превръщаме Обикновеното събитие в Голямо събитие. Резултатът е изтънченост, интересна атмосфера, атрактивно представяне, безупречно обслужване и разбира се вкусна храна”.

Здравословно

Тази кетъринг компания развива корпоративни кетъринг услуги с разлика. Те осигуряват компании, които искат питателна и вкусна храна за своите събития. Кетърингът Red Devil се грижи за цели корпоративни екипи по този начин. Те приготвят здравословни и вкусни храни, напитки и всичко необходимо, за да задоволят всички хранителни режими

Follow Red Devil Catering story



изисквания. Те са разработили програми за храна, така че пътят към здравето вече е по-достъпен. Те насърчават добрите хранителни навици. Поради мащаба на техния бизнес здравето и хигиената са от първостепенно значение. Те прилагат всички най-иновативни предпазни мерки и технологии при приготвянето на храната си. В допълнение към постоянната дезинфекция на кухнята и работните повърхности, се носи цялостно защитно облекло за екипите в кухнята и логистиката. Те също така използват UVC дезинфекционни лампи. UVC обработката на въздуха и повърхностите убива бактерии и вируси като коронавирус, преди те да бъдат предадени на продукти. По този начин те гарантират постоянно качество и безопасност на храната, приготвена в кухнята им през целия ден.

Устойчиво

Red Devil Catering е много наясно с въздействието на бизнес отпадъците върху околната среда и полага усилия за минимизиране на техните отпадъци. Те доставят хранителни продукти локално, доколкото е възможно, за да гарантират, че се използват къси вериги за доставки. За да оцелеят икономически по време на пандемията, те адаптираха своя бизнес модел, така че да могат да се обслужват и по-малки поръчки и събития, като по този начин демонстрираха използването на гъвкави канали за продажби.

Етично

Red Devil Catering е МСП, което насърчава здравословното хранене чрез своите хранителни програми. Те вярват в отговорна хранителна верига, етични източници и екологично хранене. От началото на април 2020 г. те са включени в кампания за ежедневни доставки на домашно приготвена храна, с цел да помогнат и подкрепят своите най-уязвими граждани и тези в социалните институции, които се грижат за тях. Благотворителната кампания е известна като; „Солидарност с щипка любов”.

Диетични изисквания

Те отговарят на всички диетични изисквания и предлагат вегетариански, вегетариански и безглутенови опции във всичките си менюта. Всички продукти и съставки са внимателно подбрани, за да отговарят на предпочитанията на клиентите. Те не използват подобрители, оцветители, консерванти, подсладители и други химически добавки.

Използване на технология



Системи за онлайн поръчки чрез техния уебсайт. Услуга за доставка. Безкасови услуги. Високотехнологични хигиенни технологии в техните кухни. Видео промоция.

Click to watch