

*Refeições
Coletivas*

*Eventos
Corporativos*



ARTE
SABOR &
REFEIÇÕES E EVENTOS



A Arte & Sabor é especializada na implantação de refeições coletivas em estabelecimentos comerciais e empresariais



- ✓ Contamos com transporte próprio
- ✓ Sistema de rádio nos veículos
- ✓ Sistema de rádio nas unidades clientes
- ✓ Fornecimento de hortifruitgranjeiro direto do produtor
- ✓ CD para fornecimento de carnes (controle de qualidade)
- ✓ Equipe de dedetização terceirizada

Nossa filosofia empresarial está alicerçada na busca continua da pontualidade com sabor, objetivando a superação das expectativas de nossos clientes.



Um restaurante em sua unidade industrial

Ou refeições transportadas para seus funcionários

Nossa empresa é constituída por profissionais rigorosamente selecionados, que dentro da área técnica compõe os seguintes departamentos e atribuições:

GERÊNCIA TÉCNICA /// Gerencia os departamentos de compras, distribuição, promoções e engenharia.

COMPRAS E DISTRIBUIÇÃO /// Formado por compradores especializados e experientes nos gêneros alimentícios que junto à nutricionista da unidade, desenvolvem um trabalho de análise dos melhores fornecedores, assim como suas instalações, mantendo o padrão de qualidade dos alimentos.

ASSISTÊNCIA AO CLIENTE /// Formado por nutricionistas e técnicos da área, volta-se exclusivamente ao apoio e supervisão das unidades instaladas em nossos clientes, com intuito de cada vez aperfeiçoar mais o trabalho desenvolvido por nossos restaurantes, para tanto este departamento aplica modernas técnicas de nutrição sem que as refeições percam o aspecto de uma alimentação caseira e nutritiva.

EVENTOS CORPORATIVOS /// Equipe especializada para realização de pequenos, médios e grandes eventos. Gerencia eventos internos e externos conforme necessidade do cliente. Cardápios criativos, elaborados e temáticos



Da arte na escolha dos alimentos ao sabor no preparo das refeições




FORNECEDORES /// O departamento de compras seleciona rigorosamente todos os fornecedores, supervisionando-os com visitas periódicas para assegurar a qualidade dos alimentos. O fornecimento de hortifrutigranjeiros é direto do produtor e gêneros alimentícios de marcas conceituadas no mercado.

ELABORAÇÃO DOS SERVIÇOS /// Todas as refeições serão elaboradas desde seu pré-preparo até a distribuição da refeição à seus clientes. As refeições serão planejadas através de um cardápio semanal (que não se repete durante o mês) e de acordo com as necessidades calóricas e sociais do cliente.

FUNCIONAMENTO /// O serviço que o restaurante propõe-se à executar, consiste na implantação de uma unidade autônoma que desenvolverá suas atividades utilizando do local água, energia elétrica e gás além do espaço físico de cozinha e refeitório. Os custos com telefone e Internet serão de responsabilidade da concessionária.





*O departamento de **eventos** é responsável pela realização de atividades que quebrem a rotina do dia à dia da unidade*



Realiza alterações dos cardápios, modificações no layout do restaurante, e recebe decorações típicas alusivas do evento. Como exemplo dessas atividades podemos mencionar: Natal, Carnaval, Páscoa, Festa Junina, Confraternizações etc....



Porém, se nosso cliente tem a necessidade de um número maior de eventos ou período de duração, a Arte e Sabor realiza Eventos Corporativos e Sociais paralelamente ao Restaurante Industrial. Temos muita experiência na realização de Coffee-Breaks, Brunchs, Coquetéis, Almoços Exclusivos e Jantares. Para esses serviços temos uma equipe especializada, organizada pela Chef Débora Papaiz, composta por maître e garçons treinados que oferece toda a estrutura para a realização de eventos com grande estilo e sofisticação.



O sabor é resultado de uma cozinha em harmonia com profissionais rigorosamente selecionados

NUTRICIONISTA /// Elemento diretamente ligado à área de alimentação. Atribuições: Elaborar cronograma de trabalho dos funcionários do restaurante; Reportar sobre o restaurante ao Departamento Técnico; Planejar o cardápio e repassar compras ao setor; Inspecionar dia à dia a qualidade e higiene dos serviços apresentados; Pesquisar a aceitação dos cardápios junto ao cliente.

COZINHEIRO /// Profissional formado ou elemento que venha exercendo esta função a mais de 6 anos. Atribuições: Elaborar as refeições.

AJUDANTE DE COZINHA /// Recebe treinamento do departamento técnico. Atribuições: Apoiar o Cozinheiro no pré-preparo das refeições; Limpar e Organizar os setores da Cozinha.

Alguns clientes Arte & Sabor

Unidades
Fixas:



Clientes
Eventos:



11 4702.2535 / 4702.2504

contato@refeicoesarteesabor.com.br

Av. São Camilo, 333 – Granja Viana

