



MARTUR[®]
Automotive Sealing Systems

ISUZU



LIGA CATERING GROUP since 2005г

Коммерческое предложение.

Компания «LIGA Catering group»(ООО «Объединенные рестораторы», «ССК Союз-строй», ИП Гришина Е.Г.) молодая амбициозная компания профессионалов работающая с 2005г предлагает организовать питание сотрудников предприятия (столовая полного цикла).

«LIGA Catering group» успешно сотрудничает в сфере кейтеринга с предприятиями :

ООО «ТАКАТА-Рус»

ООО «МАРТУР АУТОМОТИВ СИТИНГ ЭНД ИНТЕРИОРС»

АО «ИСУЗУ Рус»

ООО«ХЕНКЕЛЬ БАУТЕХНИК»(завод «CERESIT» с. Красный Гуляй)

холдинг «ЕВРОЦЕМЕНТ»(завод ЗАО «Ульяновскцемент»)

ОАО«ЧЕРКИЗОВСКИМ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИМ ЗАВОДОМ» («Ульяновский мясокомбинат»)

ЗАО «ХЕМПЕЛЬ»

ООО «УЛЬЯНОВСКИЙ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»

ООО «ДЖОКЕЙ ПЛАСТИК УЛЬЯНОВСК»

ООО «ШЭФФЛЕР МАНУФЭКЧЕРИНГ РУС»

Опыт работы с западными компаниями для компании «Liga catering group» смог сделать прорыв в организации питания. Особенностью работы «Liga catering group» является приготовление блюд с использованием профессиональных кейтеринговых технологий по правильной обработке пищи с сохранением всей гаммы вкусовых и полезных качеств. Работа только с натуральными, сертифицированными продуктами, наличие высококвалифицированного персонала и широкой производственной базы, а также современного оборудования для транспортировки продукции позволяет с гордостью сказать – «Liga catering group» достойна стать надежным партнером в организации питания!

Компания успешно прошла добровольную сертификацию. Сертификат соответствия №0139648



SCHAEFFLER
AUTOMOTIVE AFTERMARKET



FAG





MARTUR[®]
Automotive Sealing Systems

ISUZU



Компания успешно внедрила в работу систему менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП, о чем свидетельствует сертификат ГОСТ Р ИСО 22000-2007(ISO 22000:2005) № UQS.RU-001.0012

Основа нашей концепции - качество и безопасность. Сотрудники предприятий, пользующиеся нашими услугами, не просто обедают, но и отдыхают в кругу коллег, получают заряд энергии на остаток рабочего дня. Компания «LIGA Catering group» занимается как организацией стационарного питания сотрудников, так и доставкой горячих обедов непосредственно в офисы и на производства. Дополнительное разнообразие в жизнь наших клиентов вносят специальные акции: дни национальных кухонь, поздравления с праздниками.

При построении отношений можем предложить:

- Организация питания сотрудников в стационарных условиях.
- Организация питания в офисе, на производстве.
- VIP-обслуживание для высшего и среднего управленческого звена по специальному меню и гибкому графику.
- Организация буфет-баров с легкими закусками, сэндвичами, выпечкой и другой продукцией.
- Организация отделов кулинарии и столов заказов полуфабрикатов собственного производства.
- Организация питания во время деловых переговоров.
- Проведение протокольных и праздничных мероприятий, банкетов, фуршетов и корпоративных вечеринок.
- Организация и проведение мероприятий на открытом воздухе (Компания обладает всеми необходимыми материальными и человеческими ресурсами для проведения мероприятий до 1000 персон).
- Система обеспечения качества в компании при организации общественного питания включает в себя строгий отбор поставщиков, постоянный контроль качества закупаемых продуктов и готовых блюд, надзор за соблюдением санитарных норм и требований на всех этапах производства и реализации продуктов. Наша компания закупает только сертифицированную продукцию у проверенных поставщиков. Весь обслуживающий персонал имеет медицинские книжки и регулярно проходит медицинское обследование.



SCHAEFFLER
AUTOMOTIVE AFTERMARKET



FAG





MARTUR[®]
Automotive Sealing Systems

ISUZU



- При составлении нашего меню принимаются следующие критерии:
- Сочетание продуктов. Для того чтобы обед воспринимался как единая композиция, а не набор фрагментов, мы тщательно подбираем блюда и продукты, входящие в состав меню. Продукты, не сочетаемые между собой не включаем в блюда.
 - Сезонность. Летом, как правило, в наших блюдах больше овощей и фруктов, зимой, когда требуется больше калорий, кухня по-домашнему, щедрая и сытная.
 - Пожелания наших Клиентов- ни одно меню, не обходится без учета Ваших пожеланий. Среди Ваших сотрудников, коллег, есть люди соблюдающие пост, предпочитающие вегетарианскую и национальную кухню? Мы всегда составим меню и приготовим Вам блюда с учетом этих пожеланий.

Предлагаем по согласованию с администрацией установить график работы столовой и буфета в зависимости от потребностей сотрудников. Ассортимент блюд должен быть представлен таким образом чтобы в меню ежедневно были не менее **4-х** наименований салатов, **2-х** первых блюд, **5-х** вторых блюд, **3-х** видов гарнира, **5-х** видов выпечки, **5-х** видов напитков. В каждой категории ежедневно должны быть представлены мясные, рыбные, и овощные блюда, блюда из птицы.

генеральный директор «LIGA Catering group»»

Гришин А.Г.

т.8-9372-752-257



SCHAEFFLER
AUTOMOTIVE AFTERMARKET



FAG

