

воно

Служба корпоративного
питания



Наши услуги

Создание и обслуживание
корпоративных столовых



Доставка горячих обедов



Кейтеринг



Создание и обслуживание корпоративных столовых

Принимаем в оперативное управление существующие столовые и кафе, избавляем от затрат на их содержание.

Повышаем эффективность существующих столовых без принятия в оперативное управление: организуем поставки готовых блюд, оптимизируем затраты на производство, персонал и закупки.

Расширяем меню и улучшаем качество блюд, гарантируем доступную стоимость среднего комплекса.

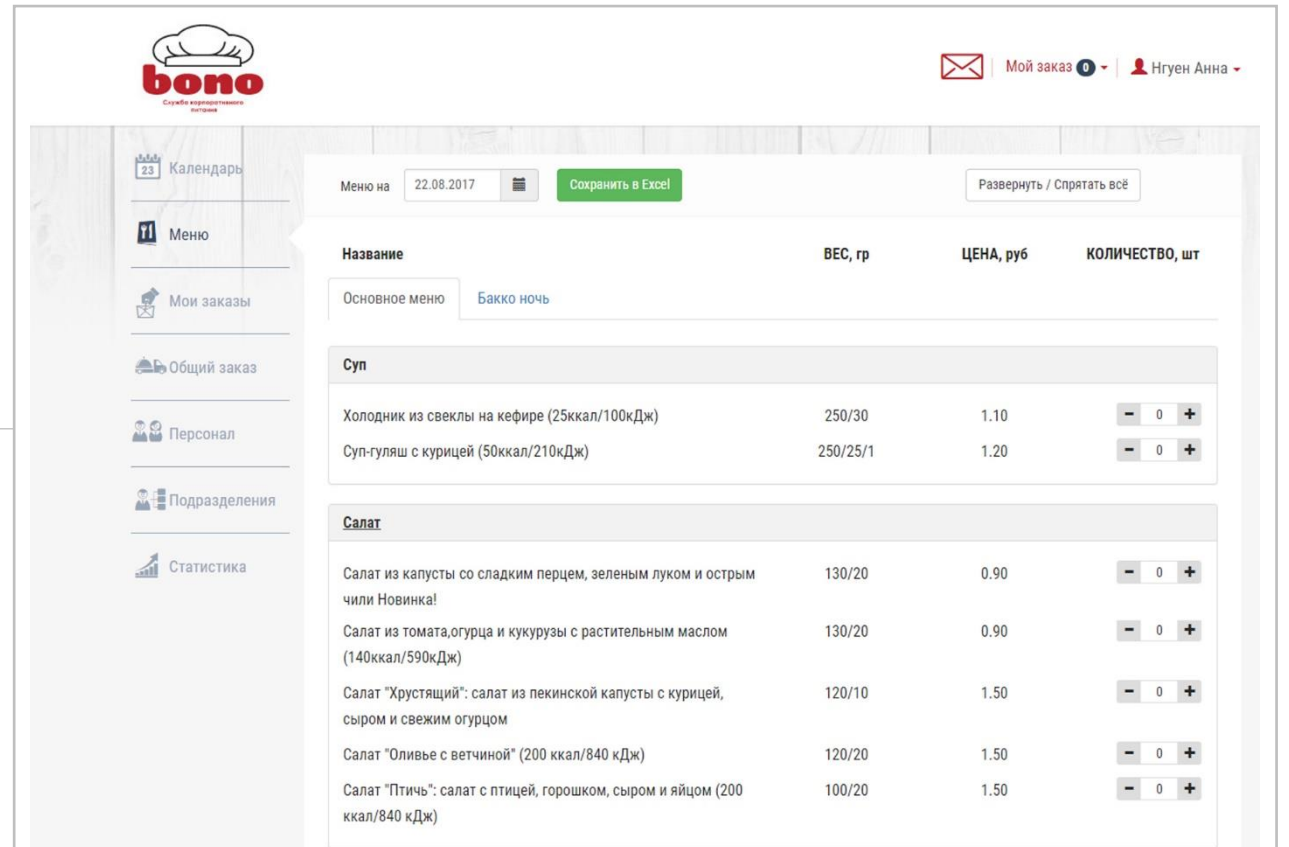


Доставка горячих обедов

Для удобства формирования заказов каждому клиенту предоставляется доступ в интернет-систему оформления заказов.

Индивидуальный подход к формированию меню и средней стоимости комплекса.

Широчайший выбор блюд. В меню компании «Bono» насчитывается:
свыше 500 горячих блюд, 110 наименований супов, 350 салатов и холодных закусок, 70 вегетарианских блюд, 150 наименований десертов и выпечки собственного производства



Меню на 22.08.2017 [Сохранить в Excel](#) [Развернуть / Скрыть всё](#)

Название	ВЕС, гр	ЦЕНА, руб	КОЛИЧЕСТВО, шт
Суп			
Холодник из свеклы на кефире (25ккал/100кДж)	250/30	1.10	- 0 +
Суп-гуляш с курицей (50ккал/210кДж)	250/25/1	1.20	- 0 +
Салат			
Салат из капусты со сладким перцем, зеленым луком и острым чили Новинка!	130/20	0.90	- 0 +
Салат из томата,огурца и кукурузы с растительным маслом (140ккал/590кДж)	130/20	0.90	- 0 +
Салат "Хрустящий": салат из пекинской капусты с курицей, сыром и свежим огурцом	120/10	1.50	- 0 +
Салат "Оливье с ветчиной" (200 ккал/840 кДж)	120/20	1.50	- 0 +
Салат "Птичь": салат с птицей, горошком, сыром и яйцом (200 ккал/840 кДж)	100/20	1.50	- 0 +

Обслуживание корпоративных мероприятий



Обширное меню.
Большой выбор
канапе, тарталеток,
профитролей и других
холодных и горячих
закусок.

Собственная
техническая база:
шатры, посуда, мебель
и текстиль.



Собственное
кондитерское
производство.

Богатый опыт в
обслуживании
масштабных
мероприятий.





Как устроена компания?

Две производственные базы, суммарной площадью свыше 1000 кв.м., оснащенные самым современным оборудованием.

Свыше 100 человек в штате

Собственное кондитерское производство.

Собственное складское хозяйство. 300 кв.м. отведено под морозильные и холодильные камеры, помещения для хранения овощей.

Автопарк из 10 собственных специализированных автомобилей.

Каков масштаб бизнеса?

15 обслуживаемых кафе.
> 3 000 обслуживаемых гостей в день.

Более 30 постоянных клиентов, ежедневно заказывающих
доставку обедов. > 2000 комплексов в день.

> 500 кейтеринговых сделок в год.

Годовой оборот > 3 млн \$.

5% от прибыли ежегодно направляется на благотворительные
цели в детские интернаты в Руденском, Осиповичском и
Копыльском районах.