



Συστήνοντας την Event Catering...

Η **Event Catering** αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες και πιο **άρτια οργανωμένες, αδειοδοτημένες μονάδες** που δραστηριοποιούνται στο χώρο της οργάνωσης εκδηλώσεων, **contract catering**, οργάνωση και λειτουργία κυλικείων, χώρων εστίασης και δεξιώσεων υψηλού επιπέδου **σε ολόκληρη την Κρήτη**.

Το **εύρος** των **δραστηριοτήτων** μας καλύπτει:

- **Contract Catering**, υπό τη μορφή ημερήσιας **διανομής εδεσμάτων προσυμφωνημένου μενού** είτε **οργάνωσης εστιατορίου**, σε ιδρύματα, ξενοδοχεία, δημόσιους και ιδιωτικούς οργανισμούς, νοσοκομεία, εταιρικά γεύματα, διαιτητικά προγράμματα, σχολεία, γεύματα προσωπικού, κ.α.
- **Οργάνωση και λειτουργία χώρων εστίασης** σε οποιοδήποτε χώρο, όπως εκθεσιακούς χώρους, γήπεδα, συναυλίες, ιδρύματα κ.α.
- **Κοινωνικές** εκδηλώσεις (Event Catering), π.χ. γάμους, βαπτίσεις, πανηγύρια κ.τ.λ.
- **Επαγγελματικές** εκδηλώσεις (Corporate events), π.χ. σεμινάρια, παρουσιάσεις, δειγματισμούς προϊόντων, εκθέσεις,
- Τροφοδοσίες ειδών κυλικείου (σνακς, σφολιάτες, κρύα είδη κ.α.). Η εταιρία μας διαθέτει **μεγάλη τεχνογνωσία** σε παραγωγή και διανομή ειδών σφολιάτας και snacks που διασφαλίζει την **ποιοτική ανωτερότητα** των προϊόντων,
- Event planning
- Εκδηλώσεις **πολιτιστικού ενδιαφέροντος**, π.χ. συναυλίες, φεστιβάλ, μαγειρική
- Εκδηλώσεις **εκπαιδευτικού χαρακτήρα**, εκδρομές σχολείων, παιδικές δραστηριότητες
- **Venue management** (διαχείριση χώρων εκδηλώσεων)
- **Ενοικίαση εξοπλισμού**

Οι εγκαταστάσεις μας

Η **Event Catering** στεγάζεται σε άρτιες και πλήρως εξοπλισμένες, με μηχανολογικό εξοπλισμό τελευταίες τεχνολογίας, εγκαταστάσεις 4.000 τ.μ. στις Μαλάδες Τεμένους.



Διατηρούμε **μόνιμο** εσωτερικό **τμήμα ποιοτικού ελέγχου** που εξασφαλίζει την τήρηση των **κανόνων υγιεινής και ασφάλειας**. Είμαστε δε **πιστοποιημένοι** με τα σύγχρονα πρότυπα **ποιότητας** και **υγιεινής ISO 9001** και **ISO 22000** που εξασφαλίζουν **άψογες υγειονομικές συνθήκες**.

TÜV
AUSTRIA
HELLAS
EN ISO 22000:2005



TÜV AUSTRIA HELLAS
TÜV
AUSTRIA
EN ISO 9001:2008



Η **Event Catering** διαχειρίζεται τους πιο καταξιωμένους χώρους ανά τη Κρήτη, όπως:

- τον Κήπο των Αισθήσεων στις Μαλάδες Ηρακλείου,
- το Garden στις Μαλάδες Ηρακλείου,
- το κτήμα Βαρούχα – Κοκοτού στις Δαφνές,
- το Οινοποιείο Ταμιωλάκη στο Χουδέτσι,
- το Οινοποιείο Μπουτάρη στο Σκαλάνι,
- το Plaz Ble στον Καρτερό,
- το Porto Elounda & Elounda Marmin Bay στην Ελούντα,
- το Καφαλιανά Village & κτήμα Πάνακρον στο Ρέθυμνο,
- το Κτήμα Ρεβελί & Μαμμα Μία στα Χανιά,

όπου έχει πραγματοποιήσει τις πιο **επιτυχημένες** και καλά οργανωμένες δεξιώσεις.

EVENT CATERING

Οικισμός Μαλάδων, τ.κ 71500 Ηράκλειο Κρήτης,
Τηλ. 2810 287875 & Fax. 2810 240 487, www.eventcatering.gr, e-mail: info@eventcatering.gr



Γιατί να επιλέξετε εμάς για συνεργάτες...

1. Γιατί διαθέτουμε εμπειρία και τεχνογνωσία που σε συνδυασμό με τη μεγάλη **ποικιλία εδεσμάτων** από την κρητική, ελληνική αλλά και τη διεθνή κουζίνα, ικανοποιούμε και τα πιο **απαιτητικά** γευστικά και αισθητικά κριτήρια.
2. Γιατί έχουμε οργανώσει χώρους εστίασης, δραστηριότητες, εκδηλώσεις που αποτέλεσαν σταθμό για τον κλάδο στην ευρύτερη περιοχή της **Κρήτης**, αποτελώντας **άξιο πρεσβευτή** της **ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**, φιλοξενίας και κουλτούρας.
3. Γιατί είμαστε εταιρία **προσανατολισμένη στον πελάτη**. Επιδιώκουμε **σχέσεις εμπιστοσύνης** προσφέροντας τα εκλεκτά μας εδέσματα, την **επαγγελματική** μας **αφοσίωση**, την πλήρη, **γρήγορη** και ευέλικτη **εξυπηρέτηση** του πελάτη μας αλλά κυρίως την **τεχνογνωσία** μας.
4. Γιατί απασχολούμε μερικά από τα πλέον **έμπειρα** και **καταξιωμένα στελέχη** του χώρου σε νευραλγικές θέσεις λειτουργίας της εταιρείας, όπως η εμπορική διαχείριση, το marketing, η παραγωγή, η εξυπηρέτηση πελατών, η συντήρηση, τα οποία μέσα από την πολύχρονη **εμπειρία** και την γνώση που διαθέτουν, διασφαλίζουν τη εύρυθμη λειτουργία και την **υψηλού επιπέδου παροχή προϊόντων και υπηρεσιών**.
5. Γιατί **στηρίζουμε** την **τοπική αγορά** και οικονομία επιλέγοντας ντόπιους προμηθευτές και προϊόντα.
6. Γιατί **φροντίζουμε** για το **περιβάλλον**, εφαρμόζοντας «πράσινες» πρακτικές αποδεικνύοντας πώς μια υπεύθυνη επιχείρηση μπορεί να έχει **θετική επίδραση** στο **περιβάλλον**, αλλά και να δημιουργήσει οικονομικές ευκαιρίες στις κοινότητες όπου εργαζόμαστε και ζούμε.
7. Γιατί το σύνολο των παραπάνω χαρακτηριστικών έχουν καθιερώσει στη συνείδηση του κόσμου την εταιρεία ως την **πλέον καταξιωμένη εταιρία** στο χώρο της, προσδίδοντάς της αναγνωρισιμότητα και κύρος.

Επισφράγιση των παραπάνω αποτελεί η επιλογή της εταιρείας μας από οργανισμούς, μεγάλες εταιρίες, πολυεθνικές, καθώς και επώνυμους πελάτες, οι οποίοι **εμπιστεύονται** στην **Event Catering** όλες τις **σημαντικές** εκδηλώσεις και συνεργασίες δημιουργώντας μια σχέση **αμοιβαίας εμπιστοσύνης**.

Contract Catering - Μια αξιόπιστη λύση καθημερινή σίτισης

Η **Event Catering** έχει να επιδείξει μια **αξιόλογη πορεία** στο χώρο της **καθημερινής σίτισης (contract catering)**, καλύπτοντας την ανάγκη της αγοράς για **σταθερή ποιότητα** προσφερόμενου προϊόντος, για **εξοικονόμηση χρόνου** καθώς επίσης εξοικονόμηση σε **οικονομικούς** και **ανθρώπινους πόρους**.

Με μια γκάμα προϊόντων που καλύπτουν ζεστά και κρύα εδέσματα, είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής αναλαμβάνουμε την **τροφοδοσία γευμάτων** σε **ξενοδοχεία**, νοσοκομεία, ιδρύματα, εταιρείες, σχολεία, κ.α.



Εστιάζοντας στην **ικανοποίηση** των **ειδικών αναγκών** κάθε μεμονωμένου πελάτη και συνδέοντας την **γαστρονομική επιδεξιότητα**, την αξιοποίηση έμπειρου και **ειδικευμένου προσωπικού** αλλά και τη χρήση σύγχρονης τεχνολογίας στην παραγωγική διαδικασία, με **εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες** και υψηλά επίπεδα **υγιεινής**, με τις ανάγκες των πελατών μας, προσφέρουμε **πάντα φρέσκο-μαγειρεμένο** φαγητό με **άριστη ισορροπία** μεταξύ **τιμής** και **ποιότητας**.

EVENT CATERING

Οικισμός Μαλάδων, τ.κ 71500 Ηράκλειο Κρήτης,
Τηλ. 2810 287875 & Fax. 2810 240 487, www.eventcatering.gr, e-mail: info@eventcatering.gr



Contract Catering - Μια αξιόπιστη λύση καθημερινή σίτισης

Η παραγωγή των εδεσμάτων γίνεται **καθημερινά** στις εγκαταστάσεις μας και μέσω του οργανωμένου δικτύου διανομής παραδίδεται στις εγκαταστάσεις του πελάτη σε προσυμφωνημένες ώρες.

Η διακίνηση των εδεσμάτων γίνεται υπό την **επίβλεψη** του **Τμήματος Ποιότητας** που έχει την ευθύνη ώστε η παρασκευή και διακίνηση των φαγητών της να γίνεται με συνθήκες που προβλέπουν οι **σύγχρονοι κανόνες υγιεινής** και διασφάλισης ποιότητας.

Η παράδοση των εδεσμάτων γίνεται σε ειδικά σκεύη και **ειδικούς ισοθερμικούς περιέκτες** (thermobox) ή **θαλάμους** (θερμαινόμενους-ψυχομένους) που διασφαλίζουν την **υγιεινή** και **ασφάλεια** του τελικού προϊόντος.



- ✓ Δύναται μέρος των καθημερινών εδεσμάτων να παρασκευαστεί στις εγκαταστάσεις σας ή μπροστά στους πελάτες σας (**action**) – Για το σκοπό αυτό απαιτείται η χρήση προσωπικού της εταιρίας μας (με επιβάρυνση).
- ✓ Παρέχεται η δυνατότητα χρήσης εξοπλισμού της εταιρίας μας για την παράθεση των εδεσμάτων (με επιβάρυνση).
- ✓ Η παραλαβή των χρησιμοποιημένων σκευών και η αναπλήρωση με καθαρά γίνεται με ευθύνη της εταιρείας μας.

Contract Catering - Μια αξιόπιστη λύση καθημερινή σίτισης

Επιδίωξη μας είναι να βοηθήσουμε τους πελάτες μας να **αναπτυχθούν** σε μια δυναμικά εξελισσόμενη αγορά μέσω:

- ✓ της **μείωσης** των **επενδύσεων** που απαιτούνται για την παραγωγή των εδεσμάτων (επενδύσεις σε εξοπλισμό παραγωγής, επεξεργασίας και αποθήκευσης και συντήρηση αυτών),
- ✓ **μείωσης ενεργειακού κόστους**,
- ✓ ακριβή **προσδιορισμού-προϋπολογισμού** του **κόστους σίτισης**, που δεν επηρεάζεται από εξωγενείς παράγοντες
- ✓ **ΜΕΙΩΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ**

Επιπλέον, η **βελτίωση** της **εικόνας** προς τον τελικό καταναλωτή, μέσω:

- ✓ της βελτίωσης της **ποιότητας** των προσφερομένων εδεσμάτων,
- ✓ της βελτίωσης της **ποικιλίας** των προσφερομένων εδεσμάτων,
- ✓ της σταθερά **εξαιρετικής ποιότητας** αυτών,
- ✓ προβολής της **ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

Τέλος, τα **ΟΦΕΛΗ** για τους **συνεργάτες μας**:

- ✓ Η μείωση του λειτουργικού κόστους,
- ✓ Η αύξηση της κερδοφορίας,
- ✓ **ΟΙ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΜΕΝΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ**

Contract Catering - Μια αξιόπιστη λύση καθημερινή σίτισης

Μας εμπιστεύτηκαν για τη σοβαρότητα και επαγγελματισμό μας στο χώρο μεγάλες και αξιόλογες εταιρείες και ιδρύματα, όπως:



University of Crete

**Πανεπιστήμιο
Κρήτης**



«Ασκληπιείον Κρήτης»



Ίδρυμα Τεχνολογίας και Έρευνας

**Ανώτατη
Εκκλησιαστική
Ακαδημία
Ηρακλείου Κρήτης**



Χαλκιαδάκης ΑΕ



Ζάννειο Εκπαιδευτήριο



**Μουσικό Σχολείο
Ηρακλείου**



Ευρωπαϊκό Σχολείο



Secret Diet



ΔΕΗ Λινοπεράματα

ΚΟΡΗ Α.Ε.

Ακτή Κοράλι

EVENT CATERING

Οικισμός Μαλάδων, τ.κ 71500 Ηράκλειο Κρήτης,
Τηλ. 2810 287875 & Fax. 2810 240 487, www.eventcatering.gr, e-mail: info@eventcatering.gr



Contract Catering - Μια αξιόπιστη λύση καθημερινή σίτισης

Η **Event Catering** αναλαμβάνει με **υπευθυνότητα** και **επαγγελματισμό** να καλύψει τις ιδιαίτερες ανάγκες σίτισης της εταιρίας σας και των πελατών σας με την **ημερήσια παραγωγή** και διανομή εδεσμάτων, υπό τη μορφή προσυμφωνημένων μενού με την παρακάτω δομή:

Πρωινό	ή/και	Γεύμα	ή/και	Δείπνο
Βουτήματα				Σούπα*
Cakes		Σαλάτες*	(ready made ή action stand**)	Σαλάτες*
Κρύα είδη		Κρύα είδη		Κρύα είδη
Ζεστά είδη		Ζεστά είδη		Ζεστά είδη
Κρητική Γωνιά		Κρητική Γωνιά		Κρητική Γωνιά
Action stands**		Action stands**		Action stands**
Είδη Σφολιάτας		Carving stations**		Carving stations**
Φρούτα		Επιδόρπια*	(ready made ή action stand**)	Επιδόρπια*
Είδη αρτοποιίας		Είδη αρτοποιίας		Είδη αρτοποιίας

* προαιρετικά

** προαιρετικά-απαιτείται χρήση προσωπικού



Κάθε μενού μας είναι ένα **ταξίδι γευστικών εμπειριών**. Λαμβάνοντας υπόψη τις **ιδιαιτερες ανάγκες** του κάθε πελάτη, σας προτείνουμε μια **ευρεία γκάμα γεύσεων** από την **ΚΡΗΤΙΚΗ**, την Ελληνική, τη Μεσογειακή και τη Διεθνή κουζίνα. Με κλασσικές, αλλά και καινοτόμες γαστρονομικές προτάσεις, δημιουργούμε **ευέλικτα μενού** που θα **ικανοποιήσουν** τις γευστικές σας προτιμήσεις, αλλά και τον **οικονομικό** σας προϋπολογισμό.



Τα γεύματά μας σχεδιάζονται με τη δημιουργικότητα των έμπειρων Σεφ μας και παρασκευάζονται με **εξαιρετικής ποιότητας πρώτες ύλες**. Με εφόδιο την γνώση και την πείρα, η ομάδα της Event Catering έχει επιλέξει τους πλέον **αξιόπιστους προμηθευτές** και συνεργάτες, ώστε τα υλικά που χρησιμοποιούνται να έχουν πάντα τις **υψηλότερες προδιαγραφές**. Ασχολούμαστε καθημερινά με τον **ποιοτικό έλεγχο** σε κάθε διαδικασία, από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι την παράδοση των προϊόντων. Με τον τρόπο αυτό, τα προϊόντα μας διατηρούν τη **γευστική παράδοση** που έχουν δημιουργήσει, αλλά και καινοτομούν «καθορίζοντας» τις **νέες γευστικές τάσεις**. Η πιστοποίηση στα πρότυπα του **ISO** και **HACCP** επισφραγίζει την πορεία αυτή και εγγυάται την **ποιοτική ανωτερότητα** των προϊόντων μας.

EVENT CATERING

Οικισμός Μαλάδων, τ.κ 71500 Ηράκλειο Κρήτης,
Τηλ. 2810 287875 & Fax. 2810 240 487, www.eventcatering.gr, e-mail: info@eventcatering.gr



Δεν προσφέρουμε κονσερβοποιημένες λύσεις αλλά ένα *tailor made* προϊόν...

Στόχος της πρότασης μας είναι να καλύψουμε τις ανάγκες σίτισης μίας μονάδας μικρής δυναμικότητας 2* - 3* που δεν διαθέτει ανάλογες υποδομές έως τις ιδιαίτερες ανάγκες ενός 4*-5* ξενοδοχείου μεγάλης δυναμικότητας, και πάντα με απώτερο σκοπό την **ικανοποίηση του τελικού καταναλωτή**.

Θέλουμε να προσφέρουμε ένα προϊόν 'κομμένο και ραμμένο' στις ξεχωριστές ανάγκες της κάθε μονάδας.

Για το λόγο αυτό προσφέρουμε **λύσεις συνδυαστικές** για **πρωινό, γεύμα** εστιατορίου ή **snack bar, δείπνο** εστιατορίου με επιλογές εδεσμάτων από **θεματικούς** μπουφές, **midnight snacks** και επιλεγμένα **είδη αρτοποιίας** και **ζαχαροπλαστικής** για **bars** και **cafe** ξενοδοχείων.

Κρητική γωνιά:



Ιδιαίτερη μνεία στο καθημερινό πρόγραμμα (εφόσον ζητηθεί) δίνεται στην **ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ** και τα είδη που τη συνθέτουν.

Η **κρητική διατροφή** και η προαγωγή των τοπικών προϊόντων αποτελεί έναν απ' τους βασικούς άξονες πάνω στους οποίους στηρίζεται η προβολή του **Γαστρονομικού Τουρισμού**. Ο γαστρονομικός τουρισμός αποτελεί το «κανάλι» μέσα απ' το οποίο θα διοχετεύσουμε τα τοπικά προϊόντα και θα προβάλουμε τον **διατροφικό πολιτισμό** και την γαστρονομία μας. Αποτελεί το «πάντρεμα» των ποιοτικών τοπικών προϊόντων με το **τουριστικό προϊόν**. (www.cretan-nutrition.gr)

EVENT CATERING

Οικισμός Μαλάδων, τ.κ 71500 Ηράκλειο Κρήτης,
Τηλ. 2810 287875 & Fax. 2810 240 487, www.eventcatering.gr, e-mail: info@eventcatering.gr



Μπορούμε να σας προσφέρουμε...

Ολοκληρωμένες λύσεις καθημερινής διατροφής για:

- ✓ Ξενοδοχεία όλων των κατηγοριών και δυναμικοτήτων
- ✓ Μενού ολοκληρωμένα για μονάδες **που δε διαθέτουν ανάλογη υποδομή** ή μενού **υποστηρικτικά** στο υπάρχον πρόγραμμα και λύσεις για ποιοτική αναβάθμιση
- ✓ Επιλεγμένα είδη πρωινού μπουφέ (standard και premium είδη, "vita plus")
- ✓ Ολοκληρωμένο 7ήμερο ή 14 ήμερο μενού γευμάτων κεντρικού εστιατορίου και 7ήμερο ή 14 ήμερο ελαφρύ μενού γευμάτων snack bar
- ✓ Ολοκληρωμένο 7ήμερο ή 14 ήμερο μενού δείπνου κεντρικού εστιατορίου με επιλογή και σε θεματικές κουζίνες όπως:
 - Ελληνική, **Κρητική**, *Ηπειρώτικη*, *Νησιωτική* κουζίνα
 - Μεσογειακή, *Γαλλική*, *Ιταλική*, *Ισπανική* κουζίνα
 - Ασιατική, *Πολυνησιακή*, *Κινέζικη*, *Ιαπωνική* κουζίνα
 - Χαβανέζικη, Βραζιλιάνικη κουζίνα
- ✓ Ολοκληρωμένο 7ήμερο ή 14 ήμερο ελαφρύ μενού midnight snack bar
- ✓ **Cook show** (απαιτείται χρήση προσωπικού)
- ✓ **A la carte menus** (απαιτείται χρήση προσωπικού)
- ✓ **Set menus** (καθημερινό μενού δικαιουμένων σε προκαθορισμένη ποσότητα)
- ✓ **Lunch boxes** ή κρύα πιάτα (σε προκαθορισμένη ποσότητα)
- ✓ Υποστηρικτικά εδέσματα σε low cost a la carte εστιατόρια
- ✓ Επιλεγμένα **είδη αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής**, είδη σφολιάτας.
- ✓ **Ειδικά μενού** (δε συμπεριλαμβάνονται στο βασικό πρόγραμμα):
 - Ειδικής δίαιτας με χαμηλά λιπαρά,
 - Εδέσματα χωρίς γλουτένη, μενού για διαβητικούς κ.α.
 - Vegan menus
 - Kosher menus κ.α.
- ✓ Προαιρετική **χρήση εξοπλισμού** παράθεσης και σίτισης.

EVENT CATERING

Οικισμός Μαλάδων, τ.κ 71500 Ηράκλειο Κρήτης,
Τηλ. 2810 287875 & Fax. 2810 240 487, www.eventcatering.gr, e-mail: info@eventcatering.gr

