



Organisatie

Hoe werken wij?

- De start

Hebt u eenmaal besloten uw bedrijfsrestaurant aan ons toe te vertrouwen, dan maken wij een op maat gesneden opstartplan. U hebt hier zelf uiteraard zo min mogelijk omkijken naar. Na de opstartperiode neemt onze districtmanager de begeleiding over. Hij of zij wordt uw contactpersoon voor alles wat met de catering in uw bedrijf te maken heeft.

- Het assortiment

We maken met u centrale afspraken voor de inkoop. Hierbij houden we uiteraard rekening met uw specifieke wensen. Door landelijke afspraken kunnen we continu hoge kwaliteit tegen lage prijzen leveren.

Natuurlijk levert Gras Horeca alleen producten van hoge kwaliteit, die voldoen aan de Hygiëncode voor de contractcatering en aan alle wettelijke bepalingen zoals de Warenwet.

We bieden een tweewekelijks menu dat uit 15 gerechten bestaat: dagelijks 3 wisselende warme gerechten en een aantal belegde broodjes. Bij de samenstelling van deze tweewekelijkse lunch/dinercyclus houden we natuurlijk rekening met het seizoen en haar specifieke producten, de bereidingsmogelijkheden en vooral met de variatie, gezondheid en presentatie. Met onze maaltijden eet uw personeel lekker en gezond – basis voor goede prestaties.



- Ons personeel

Geen goede catering zonder een professioneel team. Daarom houden wij ons bij Gras Horeca dagelijks bezig met de werving, selectie en begeleiding van gemotiveerde medewerkers. We besteden speciale zorg aan het plaatsen van de juiste medewerker op de juiste locatie. Zodat het bedrijfsrestaurant voor u een bijzaak kan blijven.

