



Servizio catering per mense scolastiche e aziendali alto veronese

📍 Mappa

□

 La Gastronomia TS, di Badia Calavena (Verona), opera nel settore della gastronomia e nel servizio mense, ed è inoltre specializzata nel servizio Catering per i grandi eventi, con consegna a caldo per pranzi, cene e buffet. Grazie alla sua mensa industriale e allo suo staff preparato, si occupa di mense scolastiche e aziendali, rinfreschi per battesimi, matrimoni e infine si occupa di preparare e consegnare il pasto anche alle persone più anziane, tutto con consegna a domicilio. Oltre a questo, la gastronomia offre anche un negozio di alimentari, dove si possono acquistare tutte le pietanze fornite dalla cucina e i prodotti tipici locali. Le specialità della cucina di Gastronomia TS, rigorosamente tipica e Made in Italy, sono il pesce e la selvaggina. Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci: chiamateci al numero 045/6513132, scriveteci all'indirizzo gastronomia.tessari@gmail.com oppure venite a trovarci, siamo in Viale dell' Industria, 26 a Badia Calavena (Verona)

📄 Descrizione

Nel cuore dell'alto veronese, il servizio catering per mense scolastiche e aziendali rappresenta un elemento fondamentale per garantire un'alimentazione sana e di qualità. Gastronomia TS si distingue nel panorama veronese e come realtà all'avanguardia nel settore della ristorazione collettiva, offrendo soluzioni personalizzate che soddisfano le esigenze di scuole e aziende del territorio. I vantaggi di scegliere Gastronomia TS per il catering aziendale e scolastico ????. La ristorazione collettiva richiede professionalità, esperienza e un'attenzione particolare alla qualità delle materie prime. Gastronomia TS ha sviluppato un modello di servizio che si basa su alcuni principi fondamentali che la rendono un partner affidabile per le istituzioni scolastiche e le realtà aziendali: Selezione accurata di ingredienti freschi e di stagione ????. Menù bilanciati studiati con nutrizionisti professionisti Rispetto rigoroso delle normative HACCP Flessibilità nelle proposte gastronomiche Attenzione alle intolleranze e alle diverse esigenze alimentari L'organizzazione aziendale permette di gestire grandi numeri mantenendo standard qualitativi elevati, aspetto particolarmente apprezzato dalle strutture che necessitano di servizi di catering per eventi speciali o per la quotidiana pausa pranzo. La qualità in tavola: come funziona il servizio di ristorazione collettiva ????. Il processo di preparazione e distribuzione dei pasti segue un iter preciso e collaudato. La pianificazione settimanale o mensile dei menù rappresenta il primo passo per garantire varietà e completezza nutrizionale. I piatti vengono preparati nelle cucine centralizzate e successivamente trasportati presso le sedi di destinazione mediante sistemi che mantengono inalterate temperatura e qualità organolettiche. Per le mense scolastiche, particolare attenzione viene dedicata all'educazione alimentare, proponendo piatti che introducano i bambini a una dieta equilibrata e varia. Nel caso delle mense aziendali, invece, si punta a fornire pasti nutrienti ma leggeri, che non compromettano la produttività pomeridiana. Il servizio di catering per eventi aziendali completa l'offerta, con proposte personalizzate in base alle diverse occasioni, dai coffee break per riunioni fino ai pranzi e cene di rappresentanza. La preparazione dei pasti avviene secondo questo processo: Selezione

giornaliera delle materie prime fresche ????

Preparazione secondo ricette tradizionali rivisitate per la ristorazione collettiva ???????? Controllo qualità pre-distribuzione ✓ Trasporto a temperatura controllata ????

Servizio presso la sede del cliente ????

Tecnologia e tradizione: l'approccio innovativo alla ristorazione collettiva ????

La combinazione di metodi tradizionali e tecnologie moderne costituisce il valore aggiunto del servizio offerto. Le cucine sono dotate di attrezzature all'avanguardia che permettono di preparare grandi quantità di cibo mantenendo intatti sapore e proprietà nutritive. I sistemi di monitoraggio della temperatura garantiscono il rispetto della catena del freddo e la sicurezza alimentare in ogni fase. La capacità di innovare si manifesta anche nella digitalizzazione del servizio, con sistemi di prenotazione online che consentono di gestire in modo efficiente le richieste e le preferenze alimentari, ottimizzando la produzione e riducendo ulteriormente gli sprechi. Scegli Gastronomia TS a Verona per un servizio catering di qualità ????

Affidare l'alimentazione quotidiana di studenti e lavoratori a professionisti del settore rappresenta una scelta importante per il benessere collettivo. Gastronomia TS si propone come partner ideale per le strutture dell'alto veronese che desiderano offrire un servizio di ristorazione di qualità, nutrizionalmente equilibrato e adatto alle diverse esigenze. La pluriennale esperienza nel settore, combinata con l'utilizzo di prodotti freschi e tecniche di preparazione rispettose delle proprietà nutritive degli alimenti, garantisce risultati eccellenti. Le famiglie degli studenti e i dipendenti delle aziende potranno apprezzare pasti completi e gustosi, preparati con la stessa cura che si riserverebbe a casa propria. Per conoscere meglio le soluzioni di ristorazione collettiva disponibili, è possibile richiedere una consulenza personalizzata che analizzi le specifiche necessità della vostra struttura scolastica o aziendale.

Contatti

GASTRONOMIA TS DI TESSARI SEVERINA

Tel. 0456513132

<http://www.gastronomiats.com/index.php>

VI. dell'Industria, 26, Badia Calavena, 37030

Lunedì: 6.30 12.30 15.30 19.00

Martedì: 6.30 12.30 15.30 19.00

Mercoledì: 6.45 12.30

Giovedì: 6.30 12.30 15.30 19.00

Venerdì: 6.30 12.30 15.30 19.00

Sabato: 6.30 12.30 15.30 19.00

Domenica: 8.00 12.30