

VIP

CATERING TO
ALL YOUR NEEDS



FESTER
RECEPTIONER
EVENTS

FROKOSTLEVERING

KANTINEDRIFT

SELSKABSLOKALER

GASTRONOMISK TEAMBUILDING

HVAD ER EN GOD KANTINE?

Indbydende og spændende mad. Sundt og varieret udbud. De bedste råvarer. Man kan med stolthed invitere kunder på frokost. Imødekomme køkkenpersonale med den rette fleksibilitet.

Er medarbejderne glade for virksomhedens kantine, bringer det positivitet og arbejdsglæde, hvilket har stor indflydelse på produktivitet og stemningen i virksomheden.

INDIVIDUEL LØSNING

Vi kommer ikke med en standardløsning. Vi tror på at vejen til en succesfuld kantine er en god og gennemarbejdet forventningsafstemning i forhold til den enkelte virksomhed.

Forventningsafstemningen kræver kun et møde, hvorefter vi kan sammenfatte et tilbud, som er skræddersyet til jeres virksomhed.

Mulighederne er mange; skal det være klassiske danske retter, fusionskøkken eller et bredt og varieret udbud? Skal der være morgenmad, temadage, gæstekokke, take away løsninger, mødeforplejning, mulighed for receptioner og middage m.v.?

Vores kantineløsning forener kvalitet og økonomi, nøje tilpasset den enkelte kunde. Vi er inspireret af det gode nordiske køkken, hvor gode råvarer og den rigtige forarbejdning er vigtige for den smagsfulde madoplevelse. Vi laver sund, spændende og overraskende mad, som er afstemt efter kantinegæsternes behov og ønsker.

Vi har endvidere fokus på, at kantine er hyggelig, så den samlede oplevelse af frokostpausen giver gæsterne energi til resten af arbejdsdagen.



KØKKENCHEFEN

Denne nøgleperson skal vælges med stor omhu. Køkkenchefens engagement og professionalisme er altafgørende for den gode kantines høje kvalitet og gode daglige dialog.

For os er det den absolut vigtigste opgave at rekruttere en køkkenchef, som ikke går på kompromis med indfrielsen af jeres forventninger og som har passion og stolthed for sit håndværk samt den nødvendige fleksibilitet.

EFFEKTIV ADMINISTRATION

Vores administration leverer de nødvendige redskaber og dygtige leverandører, som dyrker deres produkter med omhu. Vi står endvidere for styring af budgetter og økonomi samt det overordnede ledelsesansvar, så køkkenchefen har tid til at være kreativ og kæle for detaljerne.

På den måde sikrer vi, at de aftalte budgetter overholdes og forventningerne indfries.

REFERENCER

Lad vores eksisterende kunder gøre dig tryk i jeres valg af kantineleverandør – kontakt os for referencer.

I er naturligvis også velkomne til en rundvisning og prøvespisning i en af vore kantiner.



VIP A/S

Vi er et familieejet catering- og arrangement firma, som siden 1980 har stået i spidsen for over 6.500 arrangementer fra 10 til 12.000 gæster og siden 2007 har vi drevet kantiner og forpagtninger.

VIP leverer kvalitetsprodukter og unikke oplevelser til kunder, der efterspørger en professionel kantineleverandør eller arrangør af fester, middage, receptioner m.v.

Vi sætter en ære i personlig kontakt og skræddersyr således vores ydelser til den enkelte kundes behov og ønsker. Vælger du os som leverandør, får du en dygtig projektleder til at stå i spidsen for hele leverancen "one point of contact". Det sikrer overblikket og indsigten igennem hele forløbet. Vi opnår på den måde en høj kundetilfredshed, fordi vi indfrier vores kunders forventninger til høj kvalitet og fleksibilitet til den aftalte pris.