

NIEUWSBERICHT

Zwanenburg, juni 2015

Onbemand lunchconcept 'De Kast van'

Lekker eten op je werk. Met z'n allen gezellig aan tafel lunchen en elke dag wisselende versbereide soep of salades, warme tostini's, heerlijk knapperig brood, verse vleeswaren. Dat is nu voor iedereen bereikbaar, zelfs voor kleinere bedrijven en organisaties zonder eigen bedrijfsrestaurant. Elke dag anders, elke dag vers.



De Kast van

Ons nieuwe lunchconcept 'De Kast van' is een financieel aantrekkelijk lunchconcept in de vorm van een onbemande kast, die beschikt over een koeling, oven, panini-ijzer en hotpot. Een lokale leverancier vult De Kast dagelijks met wisselende lokale producten en regionale buurtspecialiteiten, afgestemd op de wensen van de organisatie en de lunchgasten. Aan tafel is het 'all you can eat' tegen een vast tarief, waarbij het afrekenen via een onbemande kassa loopt of via vooraf inschrijven. Gezellig, gezond, lekker en betaalbaar.

Voor wie?

De Kast is geschikt voor alle organisaties waar dagelijks tussen de 15 en 40 lunchgasten zijn en waarbij de lunchgasten meer variatie en kwaliteit willen dan ze bij een broodjesservice krijgen. De Kast biedt uitkomst voor locaties zonder of met weinig keukenfaciliteiten. Het enige wat nodig is, is een (restaurant)ruimte met zitplaatsen, stroom en vaatwasser. En iemand om alles even klaar te zetten en af te ruimen.

Ook iets voor u?

Ook interesse in een eigen 'De Kast van'? Neem voor meer informatie, een afspraak of vrijblijvende offerte contact op met onze salesmanager Kees Koch van de afdeling Commerciële Zaken op 020 4079200 of via keeskoch@sabcatering.nl.