


Catering fieristico e Banqueting per ogni evento di business

L'immagine "gustativa" della tua azienda





“Credo che un buon cibo, preparato con ingredienti di qualità e un equilibrato gusto creativo “parli” una lingua internazionale, soddisfa i sensi, predispone alle relazioni e lascia un piacevole ricordo. E’ un po’ come una firma (gustativa), un segno che esprime il valore che si è riconosciuto al proprio ospite”

chef Marco Carraro

C&C Group Ospitalità Italiana Divisione Catering Aziendale

Dal 1983 rappresentiamo i nostri clienti in ogni occasione di convivialità, **in Italia e in Europa**, dalla più piccola e riservata, alla più numerosa e articolata, con lo stile e con le proposte più originali e “gustose” per valorizzare l’immagine dell’azienda.

Per noi il **catering e il banqueting sono strumenti di comunicazione aziendale**, un supporto all’attività di marketing in grado di favorire ogni singola iniziativa di business.

Un’adeguata e distintiva **“firma gustativa”** di un’azienda quindi, può lasciare un segno memorabile e può essere determinante per **migliorare il consenso e stimolare un clima favorevole** alle attività di relazione, oltre a misurare il livello della propria leadership presso i clienti, i collaboratori e i dipendenti.

C&C Group Ospitalità Italiana, forte delle autorevoli esperienze maturate in ambito ristorativo con 6 strutture di ristorazione attive in Friuli Venezia Giulia, unite alle significative competenze organizzative nel settore fieristico e banchettistico, ha creato una **Divisione dedicata** espressamente al Catering e al Banqueting aziendali, con l’obiettivo di esprimere e caratterizzare al meglio la “firma gustativa” di ogni singola azienda, ovunque.

La promessa è un **servizio “sartoriale” originale**, creato su misura “all inclusive”, **di una qualità superiore, distinguibile e concreta**, realizzato artigianalmente con una spiccata connotazione Made in Italy, ad un **costo trasparente** e vantaggioso, **sempre equilibrato e misurato al budget** prestabilito dal cliente.

I PROFESSIONISTI

C&C Group Ospitalità Italiana Divisione Catering Aziendale si avvale della supervisione dello **chef Marco Carraro** (menzionato nella Guida Michelin e presente nelle più autorevoli riviste e guide gastronomiche italiane e internazionali, da anni riconosciuto “ricercatore del gusto” nel suo ristorante Il Cecchini di Pasiano di Pordenone), con il supporto di uno staff di abili chef e pasticceri, di personale di servizio qualificato e selezionato secondo l’evento.

LE ATTREZZATURE

La nostra organizzazione è completamente autonoma di mezzi e tecnologie, fornita della più completa attrezzatura, dai fornelli a gas e i piani a induzione ai frigoriferi, dalle porcellane ai contenitori design per i finger food, dalle tovaglie di lino ai decori scenografici, ... **il nostro team saprà soddisfare qualsiasi vostro desiderio**, in Italia e in Europa. Pensiamo a tutto, **togliendovi ogni preoccupazione, se non quella di accogliere i vostri ospiti.**

I nostri punti di forza “chiavi in mano”:

- 1. Seguiamo i nostri clienti offrendo un servizio altamente personalizzato con la qualità che caratterizza e distingue i prodotti italiani nel mondo.*
- 2. Collaboriamo con le aziende a partire dall’area espositiva, per adeguare al meglio lo spazio per il food and beverage, occupandoci di tutti gli aspetti tecnici e logistici.*
- 3. Ci occupiamo dell’accoglienza dei vostri ospiti e dei potenziali clienti, ricreando la situazione ambientale più favorevole per le relazioni.*
- 4. Garantiamo un servizio “chiavi in mano” tutto incluso da 10 a 4.000 ospiti e più.*
- 5. Creiamo con i nostri Personal chef momenti di originale convivialità presso la vostra sede o in qualsiasi location preferiate.*





Catering fieristico: un'organizzazione completa per l'Italia e l'Europa
 Siamo l'immagine dei nostri clienti nello stand, durante la conferenza stampa, negli eventi fuorisalone e in showroom.

Le fasi operative:

- Collaboriamo con l'Azienda e l'allestitore per organizzare lo spazio a noi destinato, all'interno dello stand
- Seguiamo tutta la logistica per le attrezzature, gli approvvigionamenti e l'area per il cooking
- Siamo autonomi nella gestione del personale e delle attrezzature
- Selezioniamo tutti i prodotti e gli ingredienti esclusivamente Made in Italy
- Seguiamo direttamente con qualche giorno di anticipo ogni fase operativa e organizzativa
- Forniamo un servizio "chiavi in mano" sollevando il cliente da qualsiasi problema
- Offriamo ai vostri clienti la massima ospitalità nello spazio espositivo



Eventi aziendali: ogni occasione ha un gusto in più.
 Creiamo la migliore atmosfera di convivialità, diamo un contributo emozionale ai momenti di business.

In azienda:

- presentazione nuovi prodotti
- meeting
- corsi di formazione
- presentazioni forza vendita
- eventi in showroom
- coffee break
- lunch operativi
- show cooking nello show room /sala campionario
- feste aziendali
- open day

In location:

- presentazione bilanci aziendali
- partecipazione ad eventi sportivi o culturali
- sponsorizzazioni
- eventi pubblicitari di lancio prodotti
- inaugurazioni showroom e punti vendita
- party e ricevimenti in location





Il tuo personal chef per eventi aziendali esclusivi.

Dovunque vi porti il business noi ci siamo, per un divertente e originale live cooking con i nostri chef.

Scegliete il luogo e il giorno, definite l'obiettivo dell'evento e la nostra organizzazione si occuperà di tutto, con la massima riservatezza.

Siamo autonomi con ogni attrezzatura e tecnologia per cuocere, conservare, allestire, in qualsiasi luogo e città .

In sede per uno show cooking dimostrativo o un lunch operativo, oppure in location per una cena importante, o su un esclusivo yacht per un party o un ricevimento di gala? Lo **chef Marco Carraro** (1 stella Michelin e citato dalle più autorevoli guide) insieme alla sua **fantastica brigata di chef e pasticceri, con il personale di servizio**, selezionato per l'occasione, sarà a vostra disposizione.





O S P I T A L I T À I T A L I A N A

Divisione Catering Aziendale

Linea Diretta +39 320 03.41.358

Sede Operativa: Via Circonvallazione Ovest 12 - Codroipo (UD)
info@gruppocec.it - www.gruppocec.it