



BeraBec
NVK GROUP

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ И КЕЙТЕРИНГ

Питание, которое поддерживает ритм бизнеса

Корпоративные столовые, офисное питание, кейтеринг и сервисные решения для предприятий и организаций.

18+

лет опыта группы

100+

партнеров и заказчиков

KZ

работаем по Казахстану

КТО МЫ



BeraBec

Компания группы NVK Group, сфокусированная на корпоративном питании, кейтеринге и сервисных решениях для рабочих пространств.

01

оператор питания

04

формата сервиса

365

дней стабильной работы



Форматы питания



01

Корпоративные столовые

Ежедневное питание сотрудников на территории предприятий и офисов.



02

Офисное питание

Гибкие решения для команд: завтраки, обеды, ланч-боксы и буфетные линии.



03

Кейтеринг

Организация питания для деловых встреч, конференций и корпоративных событий.



04

Сервисные решения

Меню, закупки, персонал, контроль качества и клиентский сервис в одной системе.

Гибкое меню под задачи клиента

Что входит в сервис

- Разработка рационов под график сотрудников
- Сезонные меню и регулярное обновление блюд
- Горячие линии, салаты, выпечка и напитки
- Диетические и альтернативные позиции
- Контроль выхода блюд и качества подачи
- Сбор обратной связи и корректировка меню

Еда должна быть не просто доставлена. Она должна работать на комфорт команды.

BeraBec выстраивает питание как часть ежедневного сервиса компании.

Полный цикл организации питания

01

Аудит потребности

Определяем формат, график, количество сотрудников и особенности объекта.

02

Меню и смета

Формируем рацион, ассортимент и прозрачную финансовую модель.

03

Закупка продуктов

Работаем с проверенными поставщиками и контролируем входящее сырье.

04

Приготовление

Готовим по технологическим картам и санитарным требованиям.

05

Сервис подачи

Организуем линию раздачи, кейтеринг или доставку по точкам.

06

Контроль качества

Проверяем температуру, свежесть, внешний вид и отзывы.

07

Отчетность

Фиксируем показатели, обращения и предложения заказчика.

08

Улучшение

Обновляем меню и сервис по фактической обратной связи.

Стандарты качества

01

Санитарный контроль

Соблюдаем санитарно-эпидемиологические требования на всех этапах.

02

Контроль сырья

Входной контроль продуктов и работа с проверенными поставщиками.

03

Температурный режим

Соблюдаем режимы приготовления, хранения и доставки.

04

Обученный персонал

Формируем команды поваров, раздатчиков и администраторов.

05

Сервисная дисциплина

Контроль внешнего вида, коммуникации и скорости обслуживания.

06

Обратная связь

Регулярно собираем отзывы и улучшаем меню.

Для каких объектов



Сценарии работы

- Корпоративные столовые предприятий
- Офисные кухни и зоны питания
- Деловые мероприятия и конференции
- Питание сменных команд
- Питание в удаленных точках
- Специальные меню для руководства и гостей

Почему VeraBec

Гибкий формат

Подстраиваем сервис под график, бюджет, поток сотрудников и требования площадки.

Единая ответственность

Меню, персонал, закупки, подача и контроль качества закреплены за одной командой.

Понятная отчетность

Фиксируем объемы, отзывы, обращения и рекомендации по улучшению питания.

Что получает заказчик

Стабильное питание

Сотрудники получают питание вовремя, в понятном формате и с контролем качества.

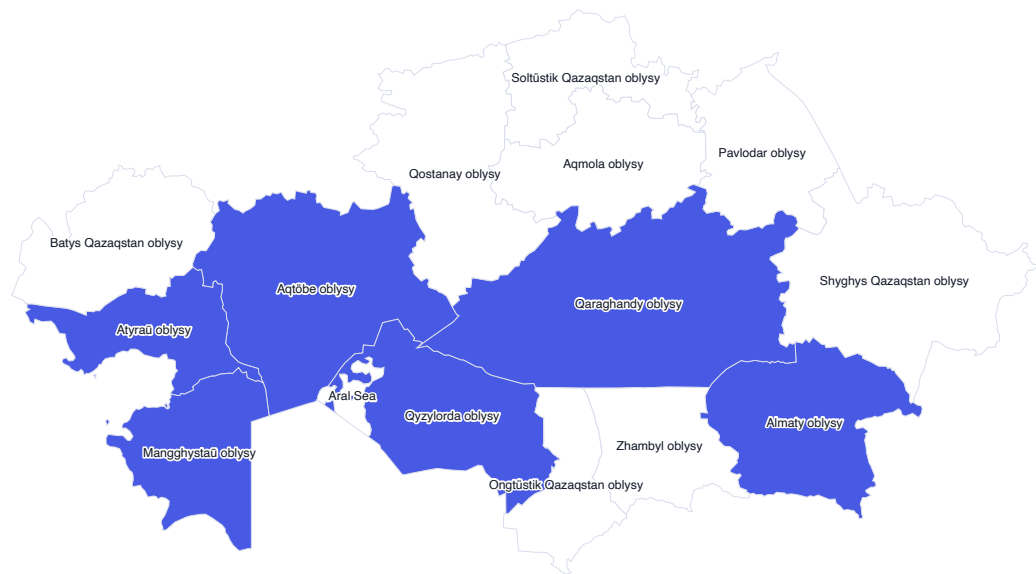
Меньше операционной нагрузки

Заказчик не управляет мелкими процессами - их закрывает сервисная команда.

Комфортная среда

Питание становится частью корпоративной культуры и заботы о команде.

Где мы работаем



Форматы объектов

- Предприятия и производственные объекты
- Бизнес-центры и офисные пространства
- Образовательные учреждения
- Вахтовые поселки и удаленные площадки
- Корпоративные мероприятия и спецпроекты

Готовы обсудить задачу



BeraBec

Корпоративное питание и кейтеринг.

+7 (707) 623-01-00

nvkkzo@mail.ru

