



SERGIO
SALVADOR



COOKING
BUSINESS EXPERIENCES

By Sergio Salvador

SERVICIOS
GASTRONÓMICOS
PARA
EMPRESAS

PRIVATE PROPERTY
PLEASE KEEP OFF



COOKING
BUSINESS EXPERIENCES

By Sergio Salvador

En este dossier os presentamos un proyecto gastronómico enfocado tanto a grandes como a pequeñas empresas, con el fin de mejorar la relación con trabajadores y clientes.



01 Servicios
Gastronómicos

Servicios gastronómicos premium para empresas. Engloba nuestros servicios de catering y nuestras propuestas de cocina diaria.



02 Servicios de
Fidelización

Actividades y experiencias para fidelizar clientes y mejorar el valor de marca.



03 Cooking
Team Building

Experiencias entorno a la gastronomía, la naturaleza y el deporte para mejorar el ambiente laboral de la empresa y potenciar la productividad.

Servicios Gastronómicos

Nuestros servicios
gastronómicos están diseñados
para ajustarnos al máximo a sus
necesidades, siempre con un
estándar de calidad premium.





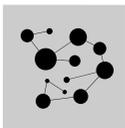
Catering para eventos

Cualquier evento que se organice mejora con un servicio gastronómico. Ajusta el menú a tus necesidades y nosotros lo elaboramos y lo servimos, ya sea en mesa sentados, de pié tipo cocktail... Todos los eventos son realizados junto al chef Segorbino Javier Simón, galardonado con el sello BIB Gourmand de la Guía Michelin.



Servicios gastronómicos diarios

Servicio gastronómico diario para trabajadores o para un número definido de personas en los días laborables, ya sea creando un restaurante con cocina propia en las propias oficinas, llevando un servicio de catering diario o con los servicios de la marca Dailyfive donde disfrutarás de las cinco comidas del día adaptadas nutricionalmente para cada trabajador.



Show cooking y charlas

Realiza una jornada o un evento distinto en el trabajo o en eventos con un cocinado en directo con degustaciones, charlas de cocina y nutrición o escuelas de cocina donde interactúen los invitados.

“

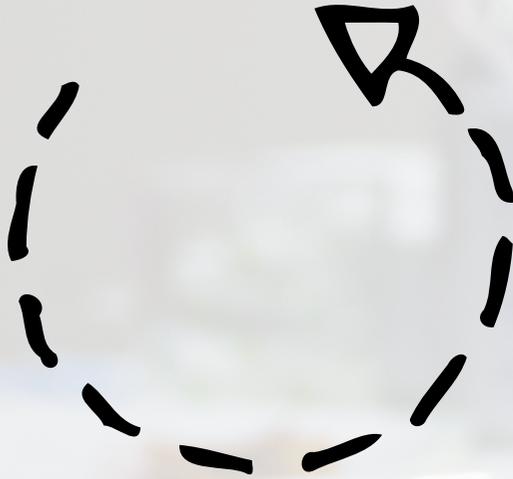
Un excelente profesional que trabaja para que sus creaciones culinarias tengan siempre la calidad que él exige (siempre en busca de la perfección)



Puedes leer todas las reseñas en google buscando "Sergio Salvador"



Servicios de Fidelización



Un punto importante para las empresas es que sus clientes estén felices y respaldados por la marca. Con nuestros servicios y actividades puedes lograr esa sensación de pertenencia tan buscado por los directivos de marketing.



Regala un chef privado en casa de tu mejor cliente, una cata de vinos privada con sumilleres reconocidos a nivel nacional o una clase de cocina adaptada a sus gustos.



Haz que vivan una experiencia gastronómica disfrutando de un menú degustación entre viñedos con un concierto de piano o un menú saludable en un huerto ecológico donde toda la comida estará recién recolectada.



Organiza un evento donde los protagonistas sean tus clientes realizando un concurso de cocina al más puro estilo MasterChef.



Organiza una macro escuela de cocina saludable donde aprendan a cambiar sus hábitos alimenticios.

Ahora es el momento de cuidar a tus **clientes**

Invertir en tus clientes es invertir en el futuro de tu empresa.





Cooking Team Building

Las actividades de Team Building son los mejores servicios para fomentar el trabajo en equipo, la motivación y la felicidad del trabajador dentro de la empresa, aumentando la productividad de la misma.

¿Por qué Cooking Team Building?

La cocina nos une, nos divierte, nos entretiene, nos hace trabajar en equipo... Por ello, los valores que transmite a toda la plantilla de la empresa ayuda a mejorar el ambiente laboral y a motivar a cada trabajador. Encontrarás todas las actividades más detalladas en la web



Quedamos encantados con el resultado, y por supuesto con los platos saludables que cocinó allí en directo. ¡Espectacular experiencia!

*Extracto de una valoración en Google



Experiencia "Conectando con lo ecológico"

Aprende el origen de esos productos que tenemos al abrir la nevera, recolecta en nuestros huertos ecológicos, disfruta de una Masterclass saludable y cocina en equipos donde el ganador se lleva un premio especial de manos de nuestros colaboradores.



Experiencia "Sumiller por un día"

Disfruta de una visita por nuestras espectaculares bodegas, degusta sus vinos, aprende a catarlos y a descifrar sus matices ya que más tarde te espera un concurso de cocina al más puro estilo Masterchef donde tendrás que cocinar por equipos dos platos y maridarlos con dos de los vinos catados anteriormente. El equipo que mejor haya cocinado y mejor haya maridado esos platos será el ganador de un lote de vinos de calidad para disfrutarlos con quien quiera.



Experiencia "Perdidos por la naturaleza"

Unimos aventura con gastronomía gracias a la empresa deportiva Triskel donde un monitor os enseñará a guiaros en la naturaleza y os dará las claves para encontrar nuestras cocinas situadas en un punto estratégico en plena naturaleza. Además, no solo tendréis que encontrar las cocinas, sino que también tendréis que buscar todos los alimentos ya que estarán escondidos por vuestro recorrido. Tendréis dos opciones, usar más tiempo buscando los alimentos más "amables" de cocinar y así tenerlo más fácil o ir directos a los alimentos más fáciles de encontrar y tener más tiempo para cocinarlos. ¡Recuerda que el tiempo corre!

Eventos realizados y experiencia en la materia

Desde que nació la marca, mi obsesión ha estado en dar la mejor calidad a clientes que aman la gastronomía. No quiero ser un cocinero que elabora platos ricos y bien presentados, sino que quiero ofrecer una experiencia y jugar con tus gustos y emociones, donde una vez acabe el evento, no seas capaz de contar lo vivido con palabras, como si de un salto en paracaídas se tratara.

Mi introducción en las empresas viene dado por la tendencia actual de ser novedoso y crear valor de marca, aportando un factor diferenciador ante la competencia.

Un ejemplo de evento sencillo es el ofrecido al TAU de Castellón de baloncesto en la sede de TAU cerámica, donde disfrutaron de una charla nutricional y con un catering





Contacto

www.sergiosalvador.com

+34 680 87 03 04

sergio@sergiosalvador.com