

# їжа та сервіс від якого ви в захваті







# Про Нас

Як відповідальний сімейний бізнес, LeOla Catering – це про найсмачніші страви української та європейської кухонь та професійне обслуговування, ми завжди до Ваших послуг!

Більш як 10 років ми комплексно надаємо послуги кейтерингу та організуємо корпоративне харчування «під ключ».

LeOla Catering в змозі задовольнити гастрономічні потреби будь-якої кількості людей – від маленького закритого фуршету до щоденного харчування всього персоналу у великій корпорації.







# Чому Ми?

- Кваліфіковані кухарі, професійне обладнання та керамічний посуд;
- Великий асортимент страв за високими стандартами;
- Розробка персонального меню (стандартне, вегетаріанське і веган-меню; широкий асортимент фрешів);
- Професійні технологи, які контролюють всі етапи приготування їжі;
- Щоденний контроль гігієни приміщень;
- Лише свіжі та якісні продукти від довірених постачальників;
- Власний кондитерський цех та свіжа випічка;
- Запашна кава від наших партнерів - палярні "Світ Кави";
- Ряд додаткових послуг: облаштування креативної кавової зони з професійним баристом, вибудування правильної логістики, облаштування посадкових місць, тощо;
- Організація кейтерингу під тематичні події;
- Проведення екскурсій на виробництво та організація виїзної наочної станції від нашого шеф-кухаря, яка дасть змогу побачити як готуються Ваші страви;
- Швидка реакція на Ваші побажання та зауваження.







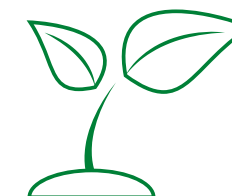
## КУПІВЛЯ

Лояльні ціни та умови – наш основний принцип



## ЯКІСТЬ

Якісний кінцевий контроль для кожного меню



## ЗАПОБІГАННЯ

Позитивно впливаємо на наше співтовариство та навколишнє середовище



## СВІЖІСТЬ

Від збору врожаю до приготування



## НАСОЛОДА

Митті насолоди завдяки креативним рецептам



## МИСТЕЦТВО

Використовуємо виключно свіжі продукти та натуральні спеції





## Наші цінності:



Для приготування страв використовуємо виключно свіжі продукти та натуральні спеції;



Чесність та відкритість;



Наші гості – наші друзі;



Позитивно впливати на наше співтовариство та навколишнє середовище;



Постійно прагнемо до оновлення.





# Наші друзі:

---





# Наші послуги:



## ○ КЕЙТЕРИНГ ПІД ПОДІЇ

широкий комплекс послуг,  
пов'язаний з організацією та  
обслуговуванням харчування під  
ситуативні події

- Фуршети
- Каво-перерви
- Барбекю
- Банкети
- Весілля
- Корпоративні вечірки

## ○ ГРОМАДСЬКЕ ХАРЧУВАННЯ

комплекс послуг, пов'язаний з  
організацією та обслуговуванням  
харчування спеціалізованих  
закладів

- Школи
- Садочки
- Лікарні
- Пансіонати

## ○ КОРПОРАТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ

комплекс послуг, пов'язаний з  
організацією періодичного та  
повноцінного харчування  
корпоративних замовників

- Організація кухні на підприємстві замовника
- Приготування на кухні "LeOla Katering"
- Доставка в індивідуальних термобоксах





# Кейтеринг



Ми практикуємо особливий підхід до кожного замовлення, креативне мислення та незмінно якісний сервіс

LeOla Catering - ми не просто готуємо їжу, ми втілюємо мрії!

У Вас скоро день народження, весілля, корпоратив, дитяче свято, чи інша важлива подія?

І Ви мрієте здивувати своїх гостей?

Ми Вам в цьому допоможемо!

LeOla Catering працює для тих, хто цінує ексклюзивність, зручність та якісний сервіс.



Відкрийте для себе  
ІДЕАЛЬНЕ СВЯТО  
з командою LeOla Catering



# Корпоративне харчування

LeOla Catering - знає, що корпоративне харчування - це найпростіший і найдоступніший спосіб тимбілдингу та підвищення продуктивності працівників.

Для того, щоб Ви змогли відчувати атмосферу домашньої кухні, непокидаючи стін офісу, ми пропонуємо двазручні способи організації корпоративного харчування.



з нами Ви можете обрати  
**НАЙЗРУЧНІШИЙ СПОСІБ**  
корпоративного харчування







## Варіант 1.

Організовуємо кухню та видаємо страви на Вашому підприємстві.

1. Проектуємо та організовуємо кухню на Вашій території;
2. Встановлюємо лінії видачі (необхідної довжини) та стійку бариста;
3. Беремо на себе всі витрати на облаштування кухні та зону видачі страв;
4. Прибираємо локацію після обслуговування.

### МОЖЛИВОСТІ:

- Пропускна здатність обслуговування - 200 осіб/год
- Підтримка асортименту протягом цілого робочого дня
- Швидкість реагування на ситуативні замовлення
- Послуги професійного бариста
- Супровід івентів
- Каво-перерви
- Бізнес ланчі

### НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ УМОВИ:

- Площа: від 150 до 300м<sup>2</sup>
- Потужність електричної мережі: від 25кВт
- Наявність каналізації та водопостачання
- Наявність вентиляційної системи





## Варіант 2.

### Приготування на кухні «LeOla Catering» видача на Вашому підприємстві

1. Проектуємо та організовуємо кухню на Вашій території;
3. Беремо на себе всі витрати на облаштування кухні та зону видачі страв;
4. Прибираємо локацію після обслуговування.

#### МОЖЛИВОСТІ:

- Пропускна здатність обслуговування - 200 осіб/год
- Використовується менша площа для облаштування зони видачі страв
- Задіяна менша потужність електромережі

#### НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ УМОВИ:

- Площа: від 150 до 200м<sup>2</sup>
- Потужність електричної мережі: від 15кВт
- Наявність каналізації та водопостачання
- Наявність вентиляційної системи







Наші Контакти

## Рішення для корпоративного та громадського харчування

- вул. Героїв УПА, 73ж, м. Львів
- +38 093 483 74 00
- [leola.catering@gmail.com](mailto:leola.catering@gmail.com)
- [leola.com.ua](http://leola.com.ua)

[ДЕТАЛЬНІШЕ](#)

