

NewCo di professionisti della ristorazione collettiva e commerciale.

MISSION

Soddisfare le richieste di **crescita** e **avanguardia** provenienti dal sistema della **ristorazione collettiva** e **commerciale** proponendo prodotti qualitativamente validi e un servizio competitivo in termini di **efficienza** ed **economicità**.

IL NOSTRO SERVIZIO

Kit di posate in acciaio **lavate**, **sanificate** e distribuite in **confezioni monouso**.*

 *buste in polipropilene o in apposite confezioni ad uso alimentare



IL PROCESSO

PREPARAZIONE

Produzione, sanificazione e confezionamento.

CONSEGNA

Consegna al cliente in contenitori sigillati.

RITIRO

Ritiro delle posate presso il domicilio di utilizzo.

RIUTILIZZO

Le posate vengono lavate, lucidate, sanificate e riconfezionate.

TIPOLOGIE DI KIT



POSATA SINGOLA



COLTELLO, FORCHETTA E TOVAGLIOLO DOPPIO VELO BIANCO



POSATA SINGOLA E TOVAGLIOLO DOPPIO VELO BIANCO



CUCCHIAIO, FORCHETTA E COLTELLO



COLTELLO E FORCHETTA



COLTELLO, FORCHETTA, CUCCHIAIO E TOVAGLIOLO DOPPIO VELO BIANCO

LE CONFEZIONI



CUSTOM MADE KIT

Quantifica il tuo kit con i **servizi*** qui proposti:

1. COLORI PERSONALIZZATI

2. FORNITURA DI TOVAGLIOLI DOPPIO VELO IN FORMATO 33X33

3. ADEGUAMENTO DELLA CONFEZIONE ALLA BRAND IDENTITY DEL CLIENTE (TOVAGLILO BRANDIZZATO)

4. AGGIUNTA DELLE SALVIETTE DISINFETTANTI



5. SOSTITUZIONE DEL POLIPROPILENE CON MATERIALE BIODEGRADABILE

**tutti i servizi del Custom Made Kit sono opzionali. Pertanto non sono previsti nei Kit di base ma possono essere aggiunti con un costo extra.*

I VANTAGGI

SANIFICAZIONE COMPLETA

ASSENZA DI MANIPOLAZIONE DA PARTE DEI NOSTRI OPERATORI

NESSUNA CONTAMINAZIONE ESTERNA

1. IGIENE DEL PRODOTTO

2. RISPARMIO ECONOMICO

Grazie a **Clearkit** non dovrai sostenere più costi per:

ACQUISTO E REINTEGRO POSATE

MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE PER IL LAVAGGIO DELLE POSATE

MANODOPERA PER IL LAVAGGIO