Foodes, ristorazione smart sottovuoto: qualità ed efficienza

foodes-76e3848d

Si chiama **Foodes** il nuovo **servizio di ristorazione smart** che serve direttamente le strutture ricettive e ristorative, con l'obiettivo di consentire alle aziende di rendere efficiente la gestione ristorativa garantendo l’alta qualità e il controllo dei costi.

Foodes fornisce **prodotti gourmet di alta ristorazione**. I piatti proposti spaziano dalla tradizione dei territori, a ricette più contemporanee, vegetariane e gluten-free, così da soddisfare le necessità di qualsiasi struttura, dal menu alla carta al room service. Con Foodes è possibile cucinare grandi piatti con rapidità e in poche mosse. Ciascun componente delle ricette è un semilavorato e si presenta in **confezioni sottovuoto monoporzione** pronte all’uso, con una shelf life certificata di 30 giorni, senza l’aggiunta di conservanti. La società garantisce anche la **formazione** per la preparazione dei propri menu e dei singoli piatti, semplice per tutto il personale.

L’offerta dei prodotti Foodes è **completa ed attenta a tutte le esigenze dei consumatori**. Per ogni portata sono presenti piccole attenzioni per tutte le necessità e per tutti i gusti: dalle ricette a base vegetale, per chi predilige una dieta vegetariana senza rinunciare al piacere del palato, ai prodotti gluten-free, per garantire a chi soffre di particolari patologie l’opportunità di alimentarsi in modo salutare senza rinunciare all’alta qualità dei prodotti.

Foodes fornisce ai propri clienti **l’accesso alla piattaforma online** creata ad hoc per la gestione degli ordini. Grazie a questa piattaforma tutto il processo di servizio viene gestito in modo facile, semplice ed intuitivo. Con il software gestionale è possibile consultare nel dettaglio ordini, statistiche e consegne.

La qualità dell'ingegnerizzazione del progetto, le ricette, la formazione e il controllo qualità sono garantiti dallo chef **Fabrizio Sangiorgi**, partner di Foodes. Docente formatore e consulente in management della ristorazione, dopo diverse esperienze gestionali in hotel a quattro e cinque stelle, dal 1990 sviluppa tecnologie d’avanguardia del metodo sottovuoto.