

Gran Chef Premium Food: quando l'aperitivo ha la A maiuscola



Gran Chef Premium Food, brand di punta di Woerndle Interservice, storica azienda di Bolzano che importa e distribuisce prodotti food d'eccellenza, dedica particolare attenzione a uno dei riti più simpaticamente diffusi nella vita quotidiana: l'aperitivo. Un momento di socialità ormai divenuto un fenomeno di costume diffuso in tutto il paese che rappresenta, per definizione, un'occasione irrinunciabile per trascorrere il tempo libero con gli amici.

La funzione primaria dell'aperitivo è, nell'immaginario collettivo, quella di predisporre ad assaporare la cena ma, sempre più spesso, la sostituisce grazie all'ampia varietà di prodotti appetitosi che, nelle occasioni migliori, si possono assaporare e degustare. Gran Chef Premium Food, grazie alla sua grande esperienza, è in grado di proporre un'ampia selezione di prodotti per accompagnare non solo l'aperitivo ma anche un banchetto, un evento particolare, un buffet.

L'ampia proposta non è mai banale grazie alle infinite possibilità di gustare cibi particolarmente sfiziosi ed esclusivi come, a esempio, caviale e ostriche, fegato d'oca e prosciutti iberici da accompagnare con creme e patè, tartellette, mostarde, salse e raffinati formaggi. Aperitivi dunque per ogni esigenza e ogni occasione. Inoltre, non mancano certo idee e proposte per decorare la tavola e proporre un servizio elegante. Quando l'aperitivo deve avere la A maiuscola è consigliabile scegliere Gran Chef Premium Food. Un altro aspetto da non sottovalutare è quello della rapidità con la quale i prodotti vengono consegnati, grazie a una logistica efficiente che permette il recapito nel giro di due giorni.

Gran Chef Premium Food è il partner ideale per tutti coloro che desiderano coccolare i propri clienti, iniziando dall'aperitivo.

L'Azienda

Woerndle Interservice è stata fondata a Caldaro in Alto Adige nel 1968 da Helmut Woerndle ed è l'azienda di riferimento per ristoranti e hotel, cuochi stellati, e per tutti quelli che desiderano portare a tavola prodotti freschissimi e squisitezze da tutto il mondo. Nel 1999 l'azienda si è trasferita a Bolzano, nell'attuale centro logistico di 8000 mq complessivi, di cui 3000 mq di celle frigorifere.

- Più di 8.000 prodotti freschi, freschissimi, secchi, non food
- 100 dipendenti
- Una rete di oltre 60 venditori
- Oltre 4.000 clienti
- Consegne al cliente da 2 a 4 volte la settimana

Il fiore all'occhiello dell'azienda è la linea Gran Chef Premium Food creato nel 1988 con oltre 1800 prodotti premium selezionati in ogni parte del mondo. Un sistema di sorveglianza automatizzato vigila 24 ore su 24 sull'impianto di refrigerazione che attraverso la banca dati computerizzata, relativa alle date di scadenza, permette di garantire la freschezza dei prodotti. E grazie a un'eccellente rete logistica, i prodotti vengono consegnati da 2 a 4 volte a settimana, garantendo quindi freschezza e rapidità del servizio in tutta Italia.