Veratour, il successo inizia a tavola

Il **successo** di Veratour inizia a **tavola**. Nel 2016 la cucina dei villaggi Veraclub ha raggiunto un gradimento del 90% da parte del pubblico e dell'88% per quanto riguarda la varietà. Quattro anni di investimenti nel settore F&B hanno quindi decretato il successo della cucina nei 35 villaggi, elemento cardine della filosofia Made in Italy dei villaggi Veraclub.

"La cucina Made In Italy significa qualità in ogni ambito e rispetto della tradizione - dichiara Daniele Pompili, general manager Villaggi Veraclub - Il nostro obiettivo per l'anno 2017 è mantenere il 90% di soddisfazione nella qualità e portare al 90% anche quello sulla varietà".

Ma Veratour ha investito anche sulla formazione, sulla politica di selezione delle materie prime e di approvvigionamento, sulle innovazioni nei menu e sull'innalzamento del costo pasto nel budget.

In tutti i villaggi Veraclub, sia in Italia sia all'estero, viene offerta ogni giorno un'ampia varietà di proposte tradizionali italiane, oltre a una selezione di piatti tipici locali, il tutto all'insegna della qualità delle materie prime, tutte locali e selezionate nel rispetto della stagionalità. Tutti i piatti offerti sono realizzati artigianalmente da executive chef italiani che collaborano fianco a fianco con personale italiano e locale, anche per offrire sempre menu speciali per i bambini e per chi necessita di regimi particolari, o per realizzare serate a tema, dalla cena dedicata alle Repubbliche Marinare alla serata risotti, da quella con la pasticceria mignon allo Street Food, per arrivare alle cene all'insegna della proposta gastronomica spagnola, messicana, cinese, giapponese e araba.