



MASTER
KITCHEN
REFEIÇÕES COLETIVAS

Sabor com Excelência



Muito prazer, somos a **Master Kitchen**

Com mais de 40 anos dedicados a promover saúde e bem-estar, a Master Kitchen se destaca como especialista em gestão de restaurantes corporativos em um setor altamente exigente e competitivo.

A atenção meticulosa dada à preparação das refeições, a prontidão para atender às solicitações de nossos parceiros e os investimentos contínuos em treinamento e tecnologia representam apenas algumas das vantagens competitivas que tornam a Master Kitchen um verdadeiro símbolo de excelência em qualidade.

No que diz respeito ao empenho, ao compromisso, ao esforço, à dedicação, não existe meio termo.

Ou você faz um coisa bem feita ou não faz.

Ayrton Senna





Missão

Oferecer um serviço de alta qualidade aos seus clientes, destacando-se pelo atendimento diferenciado, simpatia, capacidade técnica, responsabilidade e transparência



Visão

Ser reconhecida por executar serviços de excelência e como uma empresa que gera benefícios a seus clientes, colaboradores e fornecedores.



Valores

- Qualidade do produtos oferecido
- Trabalho em equipe
- Atendimento diferenciado
- Alimentação Saudável
- Ética

O ASSUNTO É KITCHEN E A QUALIDADE É **MASTER**

**Gestão total de
todos os processos**



**Gêneros de
qualidade
avaliada**



**Colaboradores
comprometidos
e treinados**



**Satisfação
do **cliente****



Certificado ISO 9001
desde 2011



Tempero Natural



A Master Kitchen compromete-se a oferecer pratos saborosos e saudáveis, utilizando exclusivamente temperos naturais que realçam o sabor dos alimentos e proporcionam benefícios à saúde, incluindo propriedades anti-inflamatórias, antioxidantes e outros. Alguns dos temperos que incorporamos em nossas criações incluem alho fresco, cúrcuma, orégano, salsinha fresca e alecrim.

Graças à nossa dedicação aos temperos naturais e à nossa equipe experiente e altamente treinada, alcançamos um nível excepcional de satisfação entre nossos clientes, proporcionando refeições deliciosas e saudáveis em cada prato.



Gestão de Restaurantes

Atuamos com excelência na gestão de restaurantes dentro de empresas dos mais variados segmentos.

Projetamos nossos restaurantes seguindo as normas da ANVISA, com design moderno e elegante, sendo toda a gestão realizada por profissionais capacitados.

Os serviços e atendimento seguem os mais altos padrões de qualidade e tudo é personalizado de acordo com as necessidades de cada cliente.

Nossos maiores diferenciais são:

- Nossa comida caseira por ser produzida com temperos naturais
- Nossa proximidade com os clientes sempre prontos para atender

Venha para Master Kitchen e entenda por que nossos índices de fidelização são tão altos!



Refeições Transportadas

Para as empresas que tenha preferência em não ter uma cozinha local, oferecemos o serviço de refeições transportadas com a mais alta qualidade. Todas as refeições são produzidas em nossa cozinha central, onde seguimos rigorosos procedimentos de qualidade, com o máximo cuidado, garantindo que as preparações apresentem uma aparência convidativa e sabor excepcionais.

Nossos cardápios são cuidadosamente elaborados e equilibrados, utilizando temperos naturais que resultam em uma qualidade de serviço inigualável. Além disso, oferecemos um serviço completo de montagem e decoração do refeitório em sua empresa, assegurando que o ambiente tenha uma aparência agradável e relaxante.

Na Master Kitchen, estamos comprometidos em proporcionar a você a solução perfeita para suas necessidades de alimentação, garantindo que a satisfação dos colaboradores seja sempre prioridade.

Entre em contato conosco e descubra como nossa experiência pode elevar a qualidade da alimentação em sua empresa



Projeto e **Ambientação**

Construímos um ambiente acolhedor e eficiente para transformar a experiência de ir ao refeitório em um verdadeiro prazer.

Nosso processo de projeto abrange as seguintes etapas:

Avaliação In Loco e Necessidades de Adequação: Inicialmente, realizamos uma avaliação no local para compreender todas as medidas necessárias de adaptação e melhoria.

Maquete 3D e Projeto de Decoração: Utilizamos tecnologia de ponta para criar uma maquete 3D detalhada, que inclui um projeto de decoração e todas as adaptações necessárias.

Aprovação do Cliente: Trabalhamos em estreita colaboração com o cliente para garantir que o projeto atenda às suas expectativas. Qualquer ajuste necessário é feito nessa fase.

Execução do Projeto com Nossa Equipe de Inauguração: Após a aprovação, nossa equipe de inauguração altamente qualificada entra em ação para transformar o projeto em realidade. Cada detalhe é cuidadosamente implementado para criar um ambiente aconchegante e eficiente.

Nossa abordagem se baseia na busca constante da excelência e na garantia de que o ambiente do refeitório não seja apenas funcional, mas também agradável e convidativo.



Fale Conosco

Estamos prontos para atender às suas necessidades de alimentação de forma personalizada.

Telefone: 11 4128-1000

Se preferir clique no botão e nos envie uma mensagem no **WhatsApp**.



E-mail: comercial@masterkitchen.com.br

Site: www.masterkitchen.com.br

Tire todas as suas dúvidas, compartilhe suas ideias e descubra como podemos elevar o padrão de alimentação em sua empresa.

Estamos ansiosos para atendê-lo

