**SITE CLUBE DO CHEF – TEXTOS**

**HOME**

DIGA SIM A ESTA EXPERIÊNCIA

Atender casamentos, aniversários de 15 anos e eventos empresariais da capital mineira, além de comemorações reservadas dentro e fora de Minas Gerais. Esses são os principais serviços do Club do Chef, que atua no mercado desde 2008.Um dos diferenciais do buffet é a capacidade de personalizar a festa da forma que o cliente deseja. Graças a esse know-howadquirido ao longo dos anos, o Club do Chef acredita que o mais importante é optar pela qualidade e não pela quantidade de eventos. A empresa oferece serviços diferenciados a clientes diferenciados. Desse modo, o evento se torna mais pessoal e único. Para atingir esse objetivo, desenvolver a escuta tem sido uma das principais estratégias da empresa, que, ao fechar um contrato, sempre procura estar próxima do cliente e ouvi-lo. Desse modo, é possível atendê-lo com assertividade.

OS ALQUIMISTAS

idel yarochewsky

O empresário Idel movimenta há tempos a cena gastronômica de Belo Horizonte. Foi um dos pioneiros na capital mineira a oferecer buffet em eventos para muitos convidados, mantendo a qualidade e a excelência. Foi proprietário de casas renomadas e, como visionário do meio, tornou-se sócio do Club do Chef, que tem proposta diferenciada de bistrô com eficiência e requinte.

massimo battaglin

O chef veneziano Massimo Battaglini é morador da capital mineira desde 1998 e representante de peso da culinária italiana na cidade. Já recebeu o título de Personalidade Gastronômica, concedido pelo prêmio Veja BH Comer & Beber 2014. A categoria, uma das mais importantes da premiação, é a única que não é escolhida pelo público, e sim pelos jornalistas da revista. Massimo se destacou por transgredir o padrão de gastronomia de Belo Horizonte ao movimentar áreas antes degradadas. Há 20 anos, fundou o restaurante Osteria Casa Mattiazzi, tradicional casa de culinária italiana no bairro Santa Efigênia, que já faturou diversos prêmios em publicações gastronômicas, incluindo a Veja Comer e Beber. Em 2012, apostou na Rua Sapucaí, no bairro Floresta, onde abriu a Salumeria Central, especializada em salames, embutidos, queijos e outras iguarias, em um ambiente alternativo que contempla arte, com vista para o centro da cidade e todo o conjunto arquitetônico da Praça da Estação. No mesmo ano, a casa foi eleita Bar Revelação pela Veja Comer e Beber.

**Serviços**

1. **“Personalização”** – Valorizamos o processo de escuta como diferencial no atendimento, tornando o evento memorável e exclusivo, do cardápio a louça.
2. **“Criatividade”** – Somos pioneiros na execução de pratos e sobremesas ao vivo nos eventos, possibilitando que o convidado escolha ingredientes e participe do momento da finalização do prato.
3. **“Qualidade”** – Temos como prioridade a pesquisa de produtos e produtores em viagens gastronômicas para que possam atender o cliente da forma que ele deseja. Eles garantem qualidade e inovação do nosso menu.
4. **“Confiança”** – Ingredientes frescos, tratados com responsabilidade é parte fundamental do nosso trabalho diário. O chef Massimo faz questão que todos os peixes e frutos do mar frescos sejam trazidos exclusivamente de fornecedores de confiança da Bahia e do Rio de Janeiro.
5. **“Perfeição”** – Atenção à temperatura da louça, ao ponto da carne, a pontualidade do serviço também são premissas de serviço em nossos eventos.

**Parceiros**

Uma festa não se faz sozinha. De nada adianta nossa equipe atender de forma impecável se a qualidade dos produtos à mesa não for um diferencial, se a decoração não for aquela que atenda os anseios do cliente e se o cerimonial não for impecável. Por isso uma de nossas premissas é estabelecer parcerias com toda a cadeia produtiva do evento no qual servimos.

Trabalhamos em sintonia com decoradores, serviço de bebidas, iluminação, equipe de segurança e cerimoniais para que todo evento tenha unidade e saia da forma que o cliente deseja.

Quando toda a equipe está coesa, ou seja, quando conhecemos, por exemplo, até os tons da decoração da festa, fica bem mais fácil desenvolvermos um buffet que seja totalmente harmônico com o ambiente.

**Clipping**

O Club do Chef também é referência nos veículos de comunicação de Belo Horizonte. Para ter acesso ao nosso clipping de notícias, **clique aqui.**

**Contato**

**Endereço:** MG 030, 8.625 – Serena Mall – Torre 2, Nível 4. Vale do Sereno – Nova Lima/MG.

**Telefone:** (31) 3503-8896

Também prezamos pelo atendimento pessoal, que pode ser agendado no e-mail [eventos@clubdochef.com.br](mailto:eventos@clubdochef.com.br).