PRANZA
NELLA TUA AZIENDA
CON

Vicook

SERVIZIO PASTO TRASPORTATO ESPRESSO

SERVIZIO PASTO TRASPORTATO ESPRESSO

UN SERVIZIO COMODO, VELOCE E DI QUALITÀ

Per chi non ha un ristorante aziendale ma vuole gustarsi un pranzo buono e healthy: ogni mattina, prima della vostra pausa, Vicook arriva direttamente in azienda. E consegna ciò che ciascuno di voi ha scelto direttamente dall'app. Nel packed lunch personalizzato c'è tutto: il vostro pasto, bevande, posate, condimenti. Qualche minuto in microonde ed è pronto.

Voi dovete pensare solo a godervi del buon cibo!

NO MENSA

PASTI DIVERSIFICATI

SERVIZIO CHIAVI IN MANO

COME FUNZIONA?

1. ORDINE

Dal vostro smartphone o da qualsiasi device, un'app e un portale comodi e intuitivi vi consentono di prenotare il pasto entro le 14 del giorno precedente, sfogliando il menu e tutte le proprietà nutrizionali delle proposte.

2. CUCINA

I nostri cuochi preparano i piatti poco prima della consegna, in cucine vicine alla vostra azienda. Evitiamo lunghi tempi di conservazione e trasporto: qualità e gusto del cibo garantiti!

3. CONSEGNA

Ogni giorno, entro l'orario di pranzo, il vostro packed lunch personalizzato. Arriva con tutto: pietanze, bevande, posate e condimenti.

4. CONSUMAZIONE

Si chiama legame freddo, significa che, una volta consegnato, il vostro pasto vi aspetta in frigorifero. Vi basta rigenerare il cibo qualche minuto in microonde e... gustarvelo!

...IN PIÙ Con il suo team di architetti specializzati, Vicook offre anche un servizio di restyling della sala ristoro.

PACKAGING

Dal packaging tradizionale a quello ecologico, per garantire sempre la massima qualuità di conservazione del cibo durante le fasi di trasporto e consumazione.

E, per chi desidera una personalizzazione, si può anche contraddistinguere il packaging con il nome dell'ospite.

PRENOTAZIONE SMART

Da qualsiasi device, tramite app o portale, entro le 14 del giorno precedente, ciascun ospite ordina il proprio pasto, sfogliando un menu che riporta, oltre alle pietanze e alle portate, le proprietà nutrizionali di ciascuna, gli ingredienti, gli eventuali allergeni. Per una nutrizione consapevole, salutare e sostenibile.

QUALITÀ E CURA

Prepariamo ogni mattino dei piatti che a noi per primi piacerebbe gustare. Con ricette della grande cucina italiana e al tempo stesso dedicate alle nuove tendenze in tema di nutrizione e consumo responsabile.
Scegliamo le migliori materie prime: local, bio, a filiera garantita,di qualità.
Seguiamo una tecnica di produzione, conservazione e trasporto che mantiene intatti il gusto e la bontà del piatto.

CHEF CON GRANDE ESPERIENZA

MENÙ CONTROLLATO DA NUTRIZIONISTA

STAFF LOGISTICO SEMPRE DISPONIBILE

MENU

Un esempio di menu settimanale invernale.

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO	DOMENICA
PRIMI PIATTI	**PRIMI PIATTI**	**PRIMI PIATTI**	**PRIMI PIATTI**	**PRIMI PIATTI**	**PRIMI PIATTI**	**PRIMI PIATTI**
PENNE ALLA GRIGIA	SEDANI CON POMOD. OLIVE...	CASONCELLI ALLA BERGA...	SEDANI ALL'ORTOLANA	TRENETTE ALLO SCOGLIO	PASTA ACCIUGHE E BRO...	RISO ALLA CANTONESE
RISOTTO AL RADICCHIO...	SPAGHETTI AGLIO OLIO E...	CASERECCE POMODORO E ...	RISOTTO ALLA SALSICCIA	PENNE PESTO,PATATE E	PASTA POMODORO	PASTA POMODORO
MINESTRONE ALLA GEN...	VELLUTATA DI PISELLI	MINESTRONE DI VERDURA	MINESTRA D'ORZO	CREMA DI CAVOLFIORE	PASTA IN BIANCO	PASTA IN BIANCO
PASTA POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA POMODORO	PASTA POMODORo INT...	PASTA POMODORO	RISO POMODORO	RISO POMODORO
PASTA IN BIANCO	PASTA BIANCO INTEGRALE	PASTA IN BIANCO	PASTA BIANCO	PASTA IN BIANCO	RISO IN BIANCO	RISO IN BIANCO
RISO POMODORO	RISO POMODORO	RISO POMODORO	RISO POMODORO	RISO POMODORO		RISO POMODORO
RISO BIANCO INTEGRALE	RISO IN BIANCO	RISO BIANCO INTEGRALE	RISO IN BIANCO	RISO BIANCO INTEGRALE		RISO IN BIANCO
SECONDI PIATTI	**SECONDI PIATTI**	**SECONDI PIATTI**	**SECONDI PIATTI**	**SECONDI PIATTI**	**SECONDI PIATTI**	**SECONDI PIATTI**
FESA DI TACCHINO ARR...	MERLUZZO IN CROSTA	STRACC. LONZA PATATE E...	BOCC. TACCH. S. SOIA ...	TOTANI IN UMIDO CON PI...	TACCHINO ALLA PIZZAIOLA	LONZA AL LATTE
BRACIOLA AL LIMONE	PETTO DI POLLO ALLA....	PETTO DI POLLO PAN. CON ...	SCALOPPINE AL VINO BI...	MANZO LESSO IN SALSA...	QUICHE VEGETARIANA	FRITTATA
TORTA SALATA INV....	FOCACCIA AL FORMAGGIO	ROTOLO UOVO E VERDURE	TORTINO VEGETARIANO	CIAREGHI' CON SINACI	LOMBATA DI MAIALE ALLA...	COSCE DI POLLO ALLA DIA...
POLLO AI FERRI	ARISTA AI FERRI	BISTECCA DI MANZO GRILL	SCAMORZA ALLA PIASTRA	TACCHINO ALLA PIASTRA	CAPRESE	COTTO E FORMAGGIO
AFFETTATO DI PRAGA	INSALATONA VIENNESE	ARROSTO DI TACCHINO ...	INSALATONA AL TONNO	CRUDO ED ASIAGO	FORMAGGIO 120 g	FORMAGGIO 120 g
FORMAGGIO 120g	MOZZARELLA 125g	FORMAGGIO 120g	MOZZARELLA 125g	FORMAGGIO 120g	TONNO	TONNO
TONNO	TONNO	TONNO	TONNO	TONNO		
CONTORNI	**CONTORNI**	**CONTORNI**	**CONTORNI**	**CONTORNI**	**CONTORNI**	**CONTORNI**
INSALATA DI STAGIONE	INSALATA DI STAGIONE	INSALATA DI STAGIONE	INSALATA DI STAGIONE	INSALATA DI STAGIONE	INSALATA DI STAGIONE	INSALATA DI STAGIONE
FORMAGGIO 60 g.	FORMAGGIO 60 g.	FORMAGGIO 60 g.	FORMAGGIO 60 g.	FORMAGGIO 60 g.	FORMAGGIO 60 g.	FORMAGGIO 60 g.
FAGIOLINI AL VAPORE	BROCCOLI ALL'EVO	ERBETTE AL VAPORE	CAVOLFIORI GRATINATI	FINOCCHI ALL' EVO	SPINACI AL BURRO	LENTICCHIE IN UMIDO
CAROTE PREZZEMOLATE	PATATE LESSE	PUREA DI PATATE	FAGIOLI IN UMIDO	PATATE AL FORNO		
DESSERT	**DESSERT**	**DESSERT**	**DESSERT**	**DESSERT**	**DESSERT**	**DESSERT**
YOGURT	YOGURT	YOGURT	YOGURT	YOGURT	YOGURT	YOGURT
BUDINO	BUDINO	BUDINO	BUDINO	BUDINO	BUDINO	BUDINO
DOLCE	DOLCE	DOLCE	DOLCE	DOLCE	DOLCE	DOLCE
FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA	FRUTTA

COMPOSIZIONE PASTI

4 tipologie di composizione pasto

Primo + contorno + frutta/dolce

Secondo + contorno + frutta/dolce

Primo + secondo + contorno + frutta

Acqua e pane sempre compresi

TERRITORIO

Per una nutrizione consapevole, healthy
e rispettosa dell'ambiente.
Vicook sceglie ogni giorno prodotti stagionali, proposti con
una studiata rotazione del menu e predilige, sempre, i prodotti
del territorio, a filiera garantita e il più possibile a km 0, per
valorizzare la tradizione e l'autenticità del buon cibo local.
E i suoi produttori.

VICOOK

ESPERIENZA, QUALITÀ, GUSTO

Nata nel 2007, Vicook è un'azienda relativamente giovane nell'ambito della ristorazione collettiva, che in poco tempo ha saputo soddisfare, con impegno e professionalità, le esigenze di un sempre maggior numero di clienti. Il nostro obiettivo non è quello di rivaleggiare con il mercato ultra-competitivo della ristorazione collettiva, ma di fornire prestazioni di livello, sulla base di caposaldi etico-lavorativi di serietà, impegno e correttezza.
A garanzia della qualità, l'importante partnership con la famiglia Cerea del ristorante tristellato Da Vittorio, da anni eccellenza della cucina italiana.

CONTATTI

VI.CO.OK S.R.L.

Via G. Mazzini, 23 Ambivere (BG)

Tel. (+39) 035 49 32 083
Fax. (+39) 035 49 32 928
info@vicook.it

www.vicook.it

Vicook è un'azienda controllata da
Da Vittorio srl

Vicook