



LioChef

PRONTIADESSO



**SERVIZIO DI MENSA AUTOMATICA
CON PASTI FRESCI**

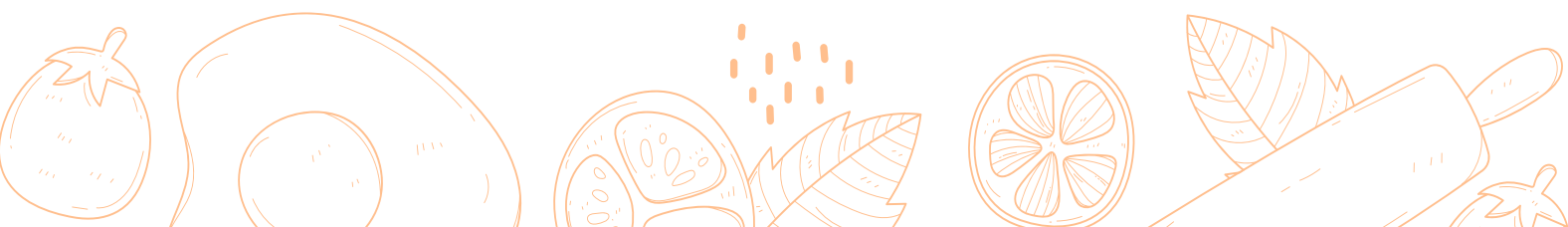
*Hai mai pensato
ad un servizio mensa
per la tua azienda?*



LioChef è il nuovo servizio esclusivo di mensa automatica con pasti freschi in meno di un metro quadro aperta 24 ore su 24.

Abbiamo la soluzione per te: si chiama LioChef.

Abbiamo unito i nostri 40 anni di esperienza nella distribuzione automatica con le competenze delle migliori aziende di ristorazione per portarti gusto, qualità, comodità e sicurezza tra le tue mura aziendali.



Hai mai pensato ad un servizio mensa per la tua azienda?



VANTAGGI PER L'AZIENDA



ZERO COSTI DI GESTIONE

Tutta la qualità di un servizio mensa tradizionale, senza bisogno di personale dedicato e di tutte le procedure igienico-sanitarie



MENU RICCO SANO E PERSONALIZZABILE

Primi, secondi, contorni e piatti unici cucinati per te con ingredienti naturali e senza conservanti.



DISPONIBILE 24/24 ORE

I tuoi collaboratori potranno usufruire del servizio in qualsiasi momento della giornata.



UN SERVIZIO MENSA COMPLETO IN MENO DI UN METRO QUADRATO E COMPLETAMENTE MODULABILE

Grazie alle dimensioni compatte dei distributori che garantiscono soluzioni modulabili e flessibili.



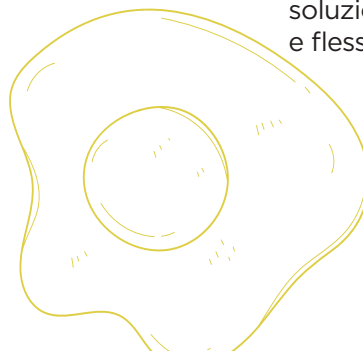
INTEGRABILE NEL PIANO DI WELFARE AZIENDALE

Liochef può essere inserito all'interno del piano welfare aziendale



ECONOMICO E SOSTENIBILE

Grazie al monitoraggio dei consumi limitiamo lo spreco giornaliero e riduciamo il consumo energetico.



*Hai mai pensato
ad un servizio mensa
per la tua azienda?*



**VANTAGGI
PER
I DIPENDENTI**



**MENU AMPIO
CON INGREDIENTI
FRESCHI E NATURALI**



**MAGGIORE
FLESSIBILITÀ DEGLI
ORARI DI PAUSA
PRANZO**



**PASTO PRONTO IN
POCHI MINUTI**



**PAUSA PRANZO IN
TUTTA SICUREZZA E
E POSSIBILITÀ
DI SCEGLIERE
IL SISTEMA DI
PAGAMENTO
PREFERITO**



La gastronomia



I NOSTRI PRODOTTI SONO
NATURALI E PREPARATI
PER TE CON **INGREDIENTI**
GENUINI E STAGIONALI.

Scegliere un nostro prodotto non significa scegliere un piatto pronto ma significa gustare un **piatto appena cucinato per te.**

I nostri piatti **NON hanno conservanti** e sono confezionati in modo sicuro grazie alla **tecnologia ATP** (atmosfera protettiva*).

Il nostro menu è composto da **tantissime ricette** per soddisfare i gusti di tutti: **primi piatti, secondi piatti, contorni e piatti unici.**

Offriamo soluzioni variegate e adatte ai palati **dei tuoi collaboratori.**

* L'atmosfera protettiva (ATP o ATM) è una tecnologia che permette di conservare i prodotti alimentari dai 10 ai 30 giorni se abbinata al rispetto della catena del freddo. Il piatto viene confezionato con gas inerte.



Il nostro Bistrot



Hai bisogno di pochissimo spazio.

Il distributore automatico Faster Power Lift LioChef in meno di un metro quadro può offrirti fino a 120 gustose pietanze.

Un nostro addetto si dedicherà a mantenere un assortimento sempre fresco e attento alla stagionalità. Insieme costruiamo una soluzione su misura per le tue esigenze: ti supportiamo nella progettazione e nell'allestimento del tuo bistrot, rendendolo un angolo di piacere culinario.



Non finisce qui...



**INSIEME ALL'ALTA QUALITÀ DEI
PRODOTTI, TI GARANTIAMO UN
SERVIZIO EFFICACE E PREMIUM.**

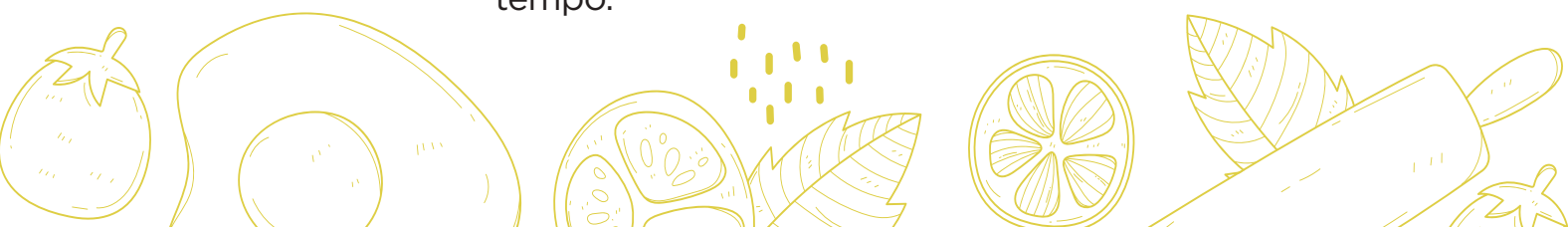
**ECCO COSA
È COMPRESO
NEL SERVIZIO:**

PERSONALE DEDICATO
per rispondere a tutte le
tue esigenze e a creare la
soluzione su misura per te.

IL CONSULENTE LIOCHEF
costruirà con te il menù
ideale, la migliore rotazione
dei piatti per garantire
una variabilità culinaria nel
tempo.

IL NOSTRO CALL CENTER
è pronto per rispondere a
tutte le tue richieste.

**LA NOSTRA ASSISTENZA
TECNICA** è qualificata
per risolvere in modo
celere tutti gli eventuali
malfunzionamenti.



We  break
LIOMATIC

VIA DELL'ORZO
06135 PERUGIA (PG)

 Numero Verde
800-103010

INFO@LIOMATIC.IT

