

Spółka LOT Catering, lider cateringu lotniczego w Polsce, rozwija swoją działalność również w usługach naziemnych. W 2011 roku LOT Catering dynamicznie wkroczył na rynek FMCG promując swoją nową markę dań gotowych – Vivanta, a na rynku cukierniczym - Biscuiterie. Dodatkowo, dotychczasowe restauracje LOT Catering przeszły gruntowną metamorfozę, przekształcając się w sieć nowoczesnych restauracji Tomatillo.

Na rynku dań gotowych pojawiła się nowa marka – Vivanta, należąca do portfolio spółki LOT Catering. Pod brandem kryje się bogata gama pełnowartościowych dań gotowych. Wprowadzenie na rynek nowej linii produktów poprzedzone było szczegółowymi badaniami zwyczajów i preferencji kulinarnych Polaków.

Do wyboru konsumenci mają szeroki wachlarz smaków i potraw, od tradycyjnej polskiej kuchni, poprzez dania obiadowe, takie jak roladki z indyka z makaronem szpinakowym w sosie pomidorowym, po dania egzotyczne, np. szaszłyki yakitori. Dania szczególnie polecane są osobom aktywnym i dbającym o wysoką jakość produktów, które nie mają czasu na samodzielne gotowanie posiłków. Przysmaki marki Vivanta można łatwo i szybko przygotować zarówno w domu, jak i w biurze. Wystarczy je podgrzać w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku. Produkty te znaleźć można w wybranych sklepach sieci Tesco, E.Leclerc i Marcpol.

Biscuiterie to kolejna nowa marka w portfolio LOT Catering. W ofercie znaleźć można zarówno tradycyjne wypieki: torty, ciasta, tarty, słodkie muffiny, jak i będące pełną nowością na polskim rynku – muffiny wytrawne (np. Ogniste peperoni, Łososiowa opowieść czy Krewetkowa fala). Kobietom szczególnie dbającym o wygląd polecamy Muffin Urody, bogaty w żurawinę, siemię lniane, otręby i płatki owsiane, będący niezastąpionym źródłem błonnika, witamin i składników odżywczych. Produkty marki Biscuiterie można kupić w firmowym stoisku w Centrum Handlowym Targówek w Warszawie jak również w sieci restauracji Tomatillo.

Wyśmienitych dań spod znaku LOT Catering można zasmakować również w rozrastającej się sieci restauracji Tomatillo. Szeroka oferta menu obiadowego daje możliwość delektowania się codziennie nowymi potrawami. LOT Catering kieruje swoją ofertę głównie do ludzi młodych, spędzających cały dzień poza domem, pracowników biurowców. Restauracje Tomatillo znajdują się w Warszawie, między innymi w hali EXPO przy ulicy Prądzyńskiego, w budynku PETROLOTU przy ulicy G. Bennetta, grupy Żywiec przy ulicy Bitwy Warszawskiej 1920 r. oraz w budynku TVP przy ulicy Woronicza.

Cocktail party, przyjęcia, imprezy plenerowe i bale, to tylko niektóre z form bankietów obsługiwanych przez LOT Catering. Spółka pojawia się ze swoją ofertą m. in. na konferencjach, spotkaniach biznesowych i kongresach organizowanych nawet dla kilkuset osób. Klientami są zarówno firmy, jak i klienci indywidualni. LOT Catering wykazuje się dużą elastycznością oferując szeroką gamę potraw na każdą okazję - od tradycyjnych dań kuchni polskiej, po wyrafinowane przysmaki z różnych stron świata. Nad menu czuwają szefowie kuchni LOT Catering, nieustannie poszukując nowych i wyszukanych smaków, by zadowolić gusta nawet tych najbardziej wymagających konsumentów. Wysoka jakość usług LOT Catering i wychodzenie naprzeciw oczekiwaniom klientów, przełożyło się bezpośrednio na 200% wzrost sprzedaży w I połowie br. Sukces ten jest motorem do poszukiwania nowych możliwości rozwoju spółki.

LOT Catering