



ІНДУСТРІАЛЬНИЙ КЕЙТЕРИНГ

**La FAMIGLIA
CATERING**

2026

La FAMIGLIA CATERING

— частина великої
гастрономічної родини
LaFamiglia Restaurant Group

LaFamiglia це:

- **14 ресторанів**

в сегментах casual
та fine dining

- **5 кухонь:**

італійська, українська,
кавказька та азіатська

- **2.8М гостей**

Ресторани — 1.1М
Кейтеринг — 200k
KyivFoodMarket — 1.5М

- **LaFamiglia Catering -**

преміальний івент кейтеринг,
соціальний та індустріальний

- **KYIVFOODMARKET -**

17 урбаністичних проєктів
та 5 барів

- **1400 співробітників**

Напрямки роботи компанії:

- Індустріальний та соціальний кейтеринг;
- Івент кейтеринг – виїзне обслуговування заходів до 5000 гостей;

- Сервіс оренди посуду, меблів та обладнання @RentCo.
- Мікромаркети

2016

РІК ЗАСНУВАННЯ

100+

СПІВРОБІТНИКІВ

3000

СТРАВ ЩОДНЯ

Клієнти LaFamiglia Catering



Стандарти якості

- **1000кв. м.**
Площа власного сертифікованого виробництва
- Працюємо за міжнародними **стандартами НАССР** та готуємо тільки зі свіжих сертифікованих продуктів високої якості
- Ми використовуємо **еко-пакування** та піклуємось про екологічність.
Система попереднього замовлення допомагає уникнути перевиробництва.
- **Високотехнологічне обладнання** кухні та спеціальне обладнання для транспортування продуктів
- Вся команда проходить регулярний **медичний огляд**
(у т.ч. 100% працівників пройшли вакцинацію від Covid-19).
- Завдяки використанню найкращих технологій ми втілюємо **ресторанний рівень страв на будь-якій локації.**



Автопарк

Власний сертифікований автопарк
для безконтактної доставки
з точністю до хвилини.



Повноцінний раціон на весь день:

Організація триразового харчування та спеціальних меню у шкільних закладах



Комплексне триразове меню в загальній тарі

- Повний цикл харчування: Постачання ситних сніданків, гарячих комплексних обідів та легких підвечірків у великих професійних термоконтейнерах (гастроємностях).
- Контроль температури: Спеціалізована тара надійно утримує тепло та свіжість страв під час транспортування, забезпечуючи подачу «з пилу, з жару».



Окрема безлактозна лінія харчування

- Інклюзивний підхід: Окреме приготування та доставка страв без лактози (на рослинному молоці, без вершкового масла та молочних сирів) для людей з особливими дієтичними потребами.
- Безпечне розділення: Безлактозні позиції маркуються окремо та доставляються в ізольованій тарі, щоб повністю виключити перехресне потрапляння лактози.



Налагодження процесів та видачі «під ключ»

- Точна логістика: Поетапний підвіз свіжих страв до початку кожної перерви (на сніданок, обід та підвечірок) або єдина ранкова доставка згідно з графіком вашого закладу.
- Організація лінії роздачі: Ми допомагаємо адаптувати ваш харчоблок чи обідню зону для швидкого та естетичного порціонування страв із загальної тари.



Ми співпрацюємо з різними клієнтами в широкому спектрі індустрій

Ми обираємо оптимальний варіант
для кожного клієнта з урахуванням
3-х основних факторів:

- типу клієнта
- специфічних потреб
- кількості щоденних раціонів.

Тип клієнтів	Наші послуги		
	Доставка готових страв	Організація місць продажу	Організація кухні
Неспеціалізовані • Бізнес-центри • Офіси			
Спеціалізовані • Соціальні об'єкти • Лікарні			
Великі виробництва			

Персональний підхід для кожного клієнта,

від способу замовлення до оплати

Погодження 	Замовлення 	Доставка 	Оплата 
Персональний підхід до кожного клієнта	За типом:	За типом:	За способом:
Погодження меню, способу замовлення, доставки та її видів, а також способу оплати	- Online; - Через персонального менеджера.	- Гуртом в термобоксах; - Персоніфіковано, в одноразовому пакуванні.	- Повна оплата підприємством за харчування співробітників/клієнтів/пацієнтів і т.д.;
	За часом:	За кількістю доставок:	- Часткова оплата підприємством знижка або ліміт на місяць для співробітників;
	За особою, що здійснює замовлення:	За способом доставки/розміщення:	- Повна оплата свого харчування співробітником/клієнтом і т.д. онлайн при замовленні.
	- Попередньо затверджене меню на n-днів/тижнів; - 3 дня на день (екстренно).	- Один раз на день; - Декілька разів на день.	
	- Менеджер (відповідальна особа - клієнт); - Споживач.	- Використання встановленого обладнання.	

Соціальний та індустріальний кейтеринг від LaFamiglia Catering це високий професіоналізм та інновації

Унікальність LaFamiglia Catering це:



Збалансоване меню
від професіоналів



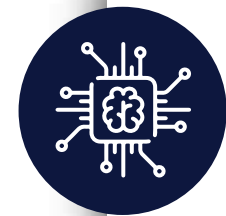
Високі стандарти якості



Власний автопарк



Персональний сервіс
та додаткові можливості



Високотехнологічність
та зручність для клієнтів



Різноманітність та найкраща
якість для наших клієнтів

Збалансоване меню

розроблене Шеф-кухарем LFC з урахуванням сучасних тенденцій і особливостей корисного харчування.

Ми дотримуємось 3-х основних принципів формування раціонів:

- Помірність *калорійність раціонів не має перевищувати енергетичні витрати організму;*
- Різноманітність *раціони формуються з урахуванням споживання всіх основних груп продуктів;*
- Збалансованість *правильне і вивірене співвідношення різних груп продуктів.*

Враховуємо всі можливі потреби клієнтів, у т.ч. :

- Пісне меню;
- Дієтичне харчування*;
- Вегетаріанське меню;
- Врахування наявності алергій*.
(раціони формуються за участі висококваліфікованих лікарів та міжнародних стандартів харчування)





Різноманітність

1-4
тижні

Ротація меню відбувається від тижня до чотирьох, в залежності від запиту клієнтів;



Регулярне оновлення сезонного меню з локальних продуктів;



Ми готуємо **страви різних кухонь світу:** української, італійської, азійської та інших;



Використовуємо локальні та імпорtnі продукти **найвищої якості.**

Медичне харчування:

Ваш шлях до відновлення

Пропонуємо переглянути приклад нашого меню, що створене для **відновлення і підтримки** гарного самопочуття ваших пацієнтів.



МЕДИЧНЕ ХАРЧУВАННЯ
LA FAMIGLIA CATERING



Технологічність

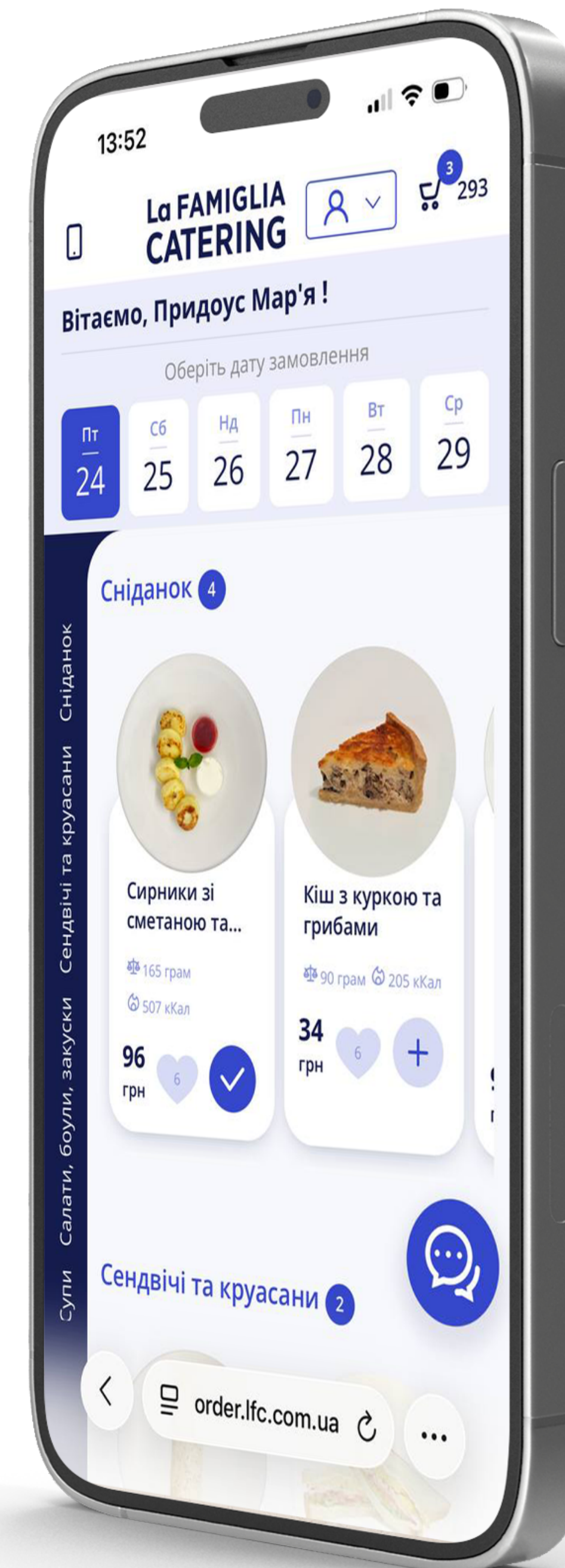
- В залежності від умов, замовлення може здійснити менеджер на всіх працівників/клієнтів, або кожен обирає самостійно;
- Передзамовити харчування можна на декілька днів наперед — все для вашої зручності;
- Зручно і просто в використанні;
- Персоніфікований інтерфейс;
- Легкість контролю і аудиту.

Власний софт для замовлення страв 24/7:



Функціонал сервісу

- Клієнт **самостійно формує** кошик відповідно до власних потреб
- Компанія контролює **ліміти та витрати**
- **Широкий вибір страв** з урахуванням різних смаків і харчових звичок
- Доступна **детальна інформація** про склад страв та КБЖУ
- **Фото страв** для зручного вибору





Персональний сервіс

Індивідуальний підхід до кожного клієнта це філософія La Famiglia Catering.

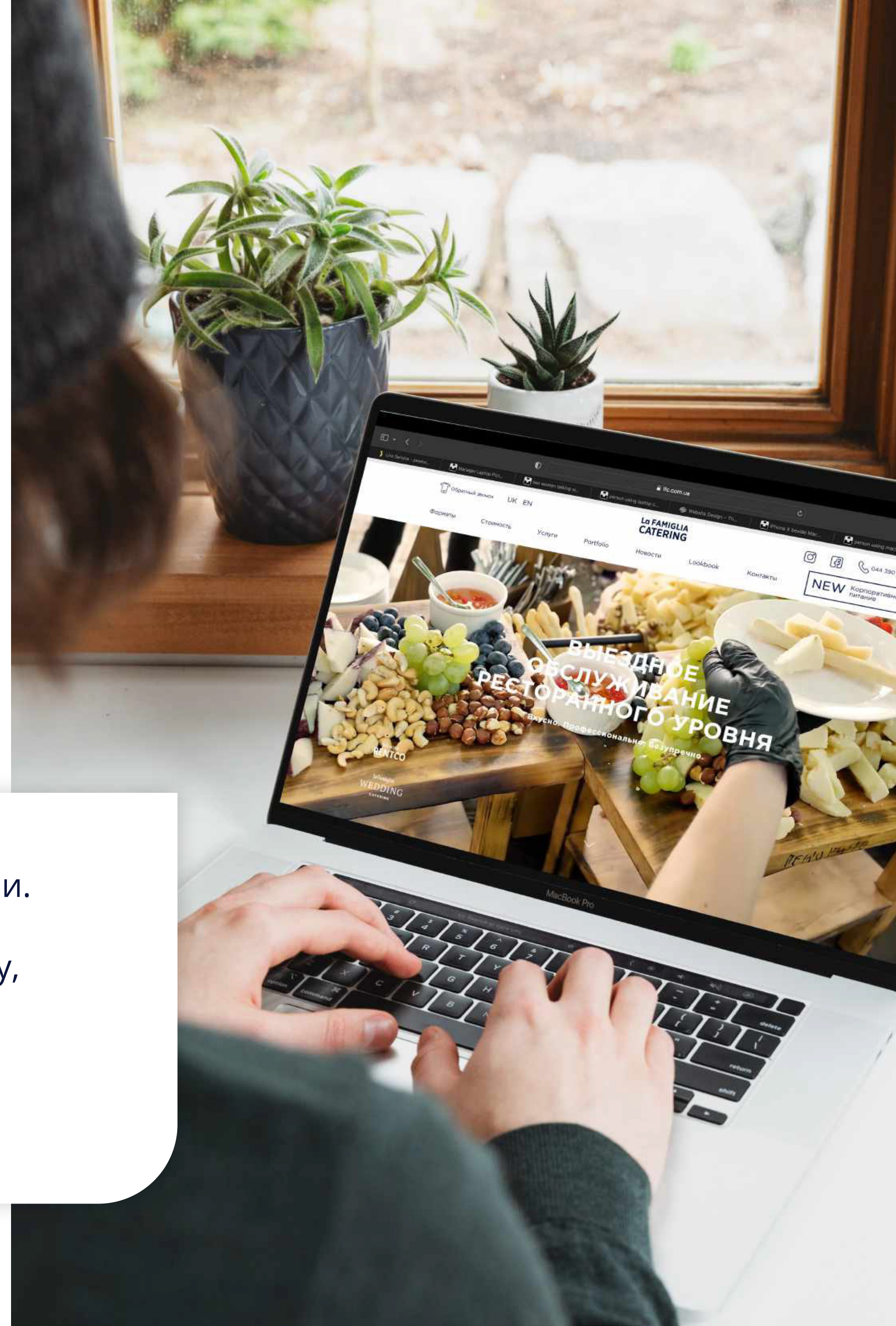
Кожен наш клієнт має **персонального менеджера**, який завжди на зв'язку. Наші консультанти завжди готові надати вам персональну консультацію щодо можливостей на вашій локації, та професійно її реалізувати.

Додаткові можливості

Організація місця продажу з готовими сніданками, обідами та вечереми.

Це практичний та смачний спосіб потурбуватися про співробітників офісу, виробництва, а також підходить для лікарень, шкіл та дитсадків.

Оплата можлива картою або готівкою.



● — **1800+**
працівників

● — **3-х разове
харчування**
сніданок, обід та вечеря

● — **1,5 роки**
Співпрацюємо

● — **Послуги**
- організація виробництва
- приготування страв на кухні заводу
- організація харчування
- coffee point

● — **Онлайн
передзамовлення**
за 24 години

● — **Кухня
на виробництві**

Кафе “Весна”



Весна - це

індор кафе яке
розташовується на території
вашого підприємства

Це може бути: офісна будівля,
лікарня, навчальний заклад,
виробництво та ін.

Весна

готує тільки каву найвищої
якості specialty. Також в меню
повноцінні обіди, перекуси та
десерти.

Мікромаркети



Мікромаркет - це

торгова точка, де покупці самі обирають та купують продукти без участі продавців

зручність, швидкість обслуговування, доступність у будь який час доби.

Мікромаркет

може бути встановлений у різних місцях, таких як офіси, університети, лікарні тощо.

Що про нас кажуть наші клієнти?



ЛІДІЯ ПОДКОПАЄВА

операційний директор ЛДЦ Добробут

Наша співпраця з корпоративного харчування почалася з декількох успішних масштабних івентів для медичної мережі Добробут. Як то кажуть, попит народжує пропозицію, тому ми запропонували La Famiglia Catering розробити для нас меню харчування пацієнтів стаціонарів, оскільки якість їх послуг та кухні нам завжди дуже подобалась.

Спільними зусиллями ми створили ідеальне меню для наших пацієнтів. La Famiglia Catering протягом дового часу доставляють нам триразове харчування до наших стаціонарних відділень щодня, включаючи вихідні та свята! Це смачні, свіжі та гарячі страви й завжди вчасно. Для нас це перш за все - партнерство з майстрами своєї справи, і ми тішимося результатом.

Навіть у воєнний час ми залишаємося на зв'язку 24/7 і годуємо пацієнтів та лікарів клініки, піклуючись про кожного.



ЄВГЕНІЙ ЧЕРКАС

операційний директор фармацевтичного заводу Дарниця

Корпоративне харчування на фармацевтичному заводі — річ необхідна! З точки зору швидкості, економії часу на приготування їжі та турботу про команду!

На певному етапі ми вирішили віддати послугу забезпечення харчуванням на заводі до рук професійних кейтерьє, що вирішувало для нас безліч питань пов'язаних з непрофільним бізнесом. На мою думку - кожен має займатися тим що вміє найкраще.

Нещодавно ми зробили ребрендинг Дарниці, оновили дизайн фуд холу та кава пойнту та запустили професійного гравця в сфері харчування - La Famiglia Catering, які побудували нам систему харчування і професійно виконують свої функції щодня.

Навіть у воєнний час ми залишаємося на зв'язку 24/7 і годуємо пацієнтів та лікарів клініки, піклуючись про кожного.

LaFamiglia Catering - це чудова нагода посилити бренд роботодавця та подбати про команду.

А також, посилити і сформувати позитивний імідж,
бренд та лояльність до вашої компанії серед
ваших гостей та клієнтів.

La FAMIGLIA
CATERING

Зв'яжіться з нами
і наш менеджер
надасть вичерпну
інформацію.

 044 390 12 12

 catering@famiglia.com.ua

 lfc.com.ua

Варіанти прикладів меню на різні бюджети

Понеділок

Комплекс 1	Салат з томатами та зеленню Суп курячий з макаронами Курячі польпете з картопляним пюре	Вихід	Вартість
		120	250
		200	
		250	
Комплекс 2	Салат з двома томатами та бринзою Борщ український зі сметаною Запечена куряча грудка з нектарином та кускусом	Вихід	Вартість
		180	250
		300	
		250	
Комплекс 3	Цезар з куркою Курячий бульон з фрикадельками Гречана локшина соба з телятиною	Вихід	Вартість
		250	310
		300	
		300	

Вівторок

Комплекс 1	Салат з капусти, з огірком та зеленню Борщ український зі сметаною Печінка куряча в сметані з полентою	Вихід	Вартість
		120	250
		200	
		250	
Комплекс 2	Азійський салат з арахісом Мінестроне Філе тилапії з лаймовим соусом, цвітною капустою та броколі	Вихід	Вартість
		150	250
		300	
		250	
Комплекс 3	Італійський салат з запеченого гарбуза з руколою та беконом Грибний крем-суп Котлета по-київськи з ніжним пюре	Вихід	Вартість
		150	310
		300	
		250	

 [Більше інформації](#)