



# WE SERVE

The New Way of  
Hygienic Food Serving



NIRVANA  
HOTELS

## Цель ;



Глобальные события с мире показывают, что среди потребителей возростет чувствительность к гигиене.

Это означает, что санитарно-гигиенические нормы, в особенности там, где мы предлагаем продукты питания и напитки, следует повысить, а подачу еды и напитков в этих зонах проводить в более здоровых условиях.

Благодаря нашему инновационному подходу мы собираемся внести некоторые важные структурные и сервисные изменения в систему шведского стола сети Nirvana Hotels.

Новая концепция, которая позволит максимально повысить стандарты гигиены пищевых продуктов в местах общепита, называется **WeServe**.

Наша цель - предложить вам качественные услуги с соблюдением самых высоких стандартов гигиены.

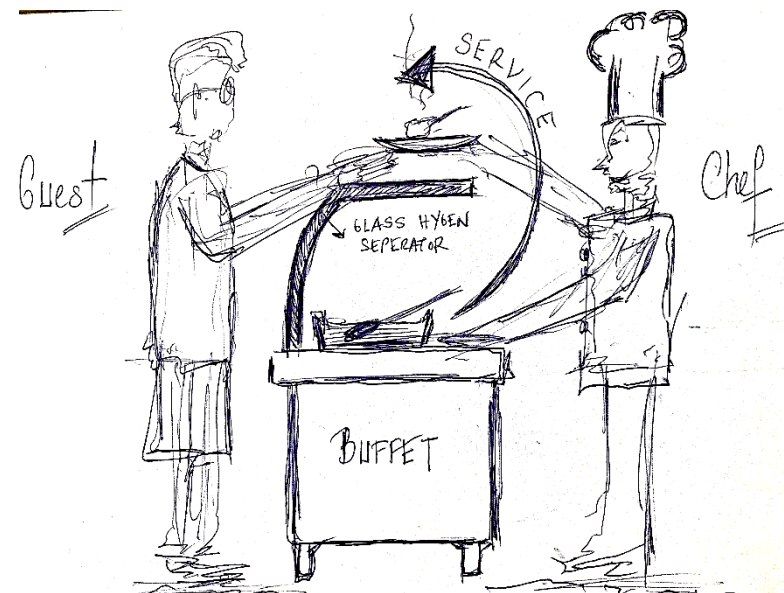


WE SERVE

# Что и для чего мы это делаем?



Мы меняем прежнюю модель подачи еды. Помещая большую часть блюд шведского стола под стеклянные витрины, тем самым мы предотвращаем ручной контакт с ними. Блюда, выбранные вами, будут сервированы на тарелку нашими поварами. Таким образом мы исключаем возможный риск перекрестного заражения от щипцов и неконтролируемое вмешательство (ручной контакт) с продуктами. Возможно, при сервировке блюд, мы можем попросить вас немного подождать, **но здоровье – прежде всего!..**







**WE SERVE**

# Как мы будем сервировать горячие блюда?



- Вы сами выбираете горячее блюдо, которое наши шефы в тот же момент сервируют на тарелку и передают вам.
- Некоторые виды горячих блюд мы продолжим подавать на общем шведском столе. Однако, эти блюда будут поданы исключительно в виде порций. Никаких щипцов. Никакого риска перекрестного заражения.
- Пополнение порций и продолжительность подачи горячих блюд контролируются командой наших поваров. Риск контакта и заражения сведен к минимуму.
- Все горячие блюда, такие как супы, грили, гарниры, блюда из духовки и т.п., будут подготовлены нами согласно концепции **WeServe** и предложены вам.





WE SERVE

# Как мы будем сервировать холодные блюда?

- Свежий салат нарезается на ваших глазах и сервируется на тарелку в соответствии с желаемой порцией. По своему желанию гости могут выбрать различные виды салатов, приготовленных ежедневно.
- Холодные закуски и блюда на основе оливкового масла, так же сервируются на тарелку ответственным персоналом. Кроме того, у гостей не желающих ждать сервировку, будет возможность взять уже готовое сервированное порционное блюдо.
- Мясные нарезки, сыры и оливки также подаются шеф-поварами по вашему запросу.
- При подаче фруктов так же учитываются ваши пожелания, свеженарезанные фрукты сервируются на тарелку. Кроме того, уже нарезанные фрукты хранятся в порционных пакетах в холодильнике, для более быстрой подачи.
- Наши десерты предлагаются вам в качественных и экологически чистых одноразовых контейнерах. Легендарные Турецкие Десерты сервируются специально для вас нашими поварами.







WE SERVE



# Наша цель - безопасное и здоровое обслуживание. . .

Мы разъяснили вам нашу цель и то, что мы будем делать: вкратце, мы стараемся защитить вас от контакта с сервисными приборами после предыдущих гостей и, следовательно, от возможного риска для здоровья.

При реализации концепции **WeServe** могут быть некоторые задержки и замедления в обслуживании. Мы надеемся на ваше понимание в данном вопросе.

Будьте уверены в том, что мы прилагаем все усилия и делаем необходимые инвестиции для того, чтобы обеспечить вам новый, более здоровый, безопасный и приятный опыт в сфере еды и напитков.

Благодаря новой концепции мы так же ожидаем, что добьемся значительного прогресса в области сокращения пищевых отходов.

Мы заботимся о вашем здоровье, поэтому подаем вам блюда шведского стола сами.

Концепция **WeServe** будет внедрена в сеть NIRVANA HOTELS с лета 2020 года.

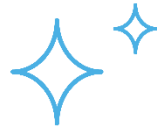




NIRVANA  
HOTELS



**WE SERVE**  
The New Way of  
Hygienic Food Serving



CRYSTAL  
**HYGIENE SOLUTIONS**