



USLUGE KETERINGA

Pouzdana usluga ishrane za savremena radna mesta

PODACI O KOMPANIJI

Osnovna delatnost kompanije „Priča“ je poslovni catering i saradnja sa velikim poslovnim sistemima u svakodnevnoj ishrani zaposlenih.

Kvalitet hrane i usluge, usmerenost tima „Priča“ na potrebe i zahteve klijenata osnov su poslovne politike i ključ dugoročne saradnje.



01

PREGLED KOMPANIJE

PRIČA KETERING UKRATKO



Osnovano: 2009

Nova Pazova

Broj zaposlenih:

300+

Osnovna delatnost:

Poslovni katering

Standardi:

HACCP

Obroka dnevno:

42 000+

**Softver po
meri**

Primenjen u
10 kompanija

**ATM po
meri**

Bezgotovinski

VREDNOSNA PONUDA



Čist

HACCP, sledljivost, provera dobavljača, higijena i obuka zaposlenih.

Brzo

Brza usluga, tačna procena potražnje, kontrola troškova i manje otpada.



Sigurno

Iskusni timovi, sigurna nabavka, brzo pokretanje i dosledna usluga. Lokalni dobavljači: preko 90%.

Po meri

Meniji i modeli usluge prilagođeni lokaciji, smenama i zaposlenima.

Bolje iskustvo zaposlenih. Manje operativne složenosti za klijenta.

02

**ŠTA
RADIMO**

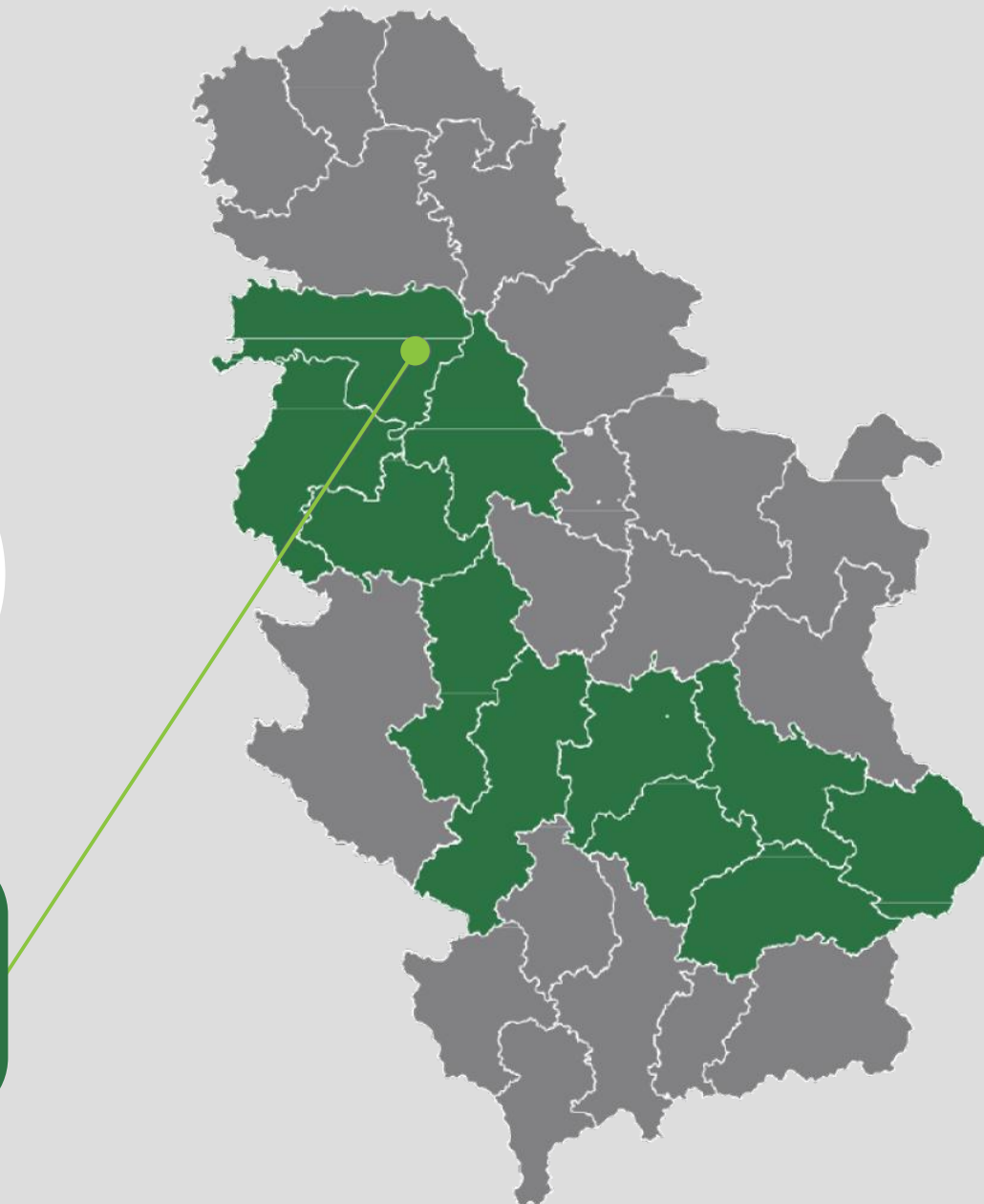
PROCES PROIZVODNJE

Celokupan proces proizvodnje hrane
odvija se na četrnaest lokacija:

- Nova Pazova
- Stara Pazova
- Indija
- Beograd
- Šabac
- Šimanovci
- Leskovac
- Kruševac
- Zaječar
- Pirot
- Niš
- Prokuplje
- Malošište
- Kraljevo



TOKOM 2025. ZAPOČELI SMO
IZGRADNJU LOGISTIČKOG
CENTRA U ZAJEČARU



NAŠE USLUGE

Mi smo...



Obezbeđivanje obroka

dnevni obroci
individualni meniji
vegetarijanski obroci
obroci za posebne režime
ishrane
halal obroci
pekarski proizvodi
grab-and-go opcije



Primena tehnologije

digitalno prednaručivanje
predviđanje potražnje
povratne informacije korisnika
podaci o potrošnji
izveštavanje



Unapređenje poslovanja

upravljanje kuhinjom
angažovanje osoblja
nabavka
planiranje proizvodnje
logistika
upravljanje opremom



Izgradnja infrastrukture

opremanje kuhinje
organizacija trpezarije
proizvodna oprema
podrška pri pokretanju

Jedan partner. Jedno integrisano catering rešenje.

MODELI USLUGE

Model prilagođavamo vašoj lokaciji



Kuhinja na lokaciji

Kompletna proizvodnja i usluga u objektu klijenta. Najbolje rešenje za veliki, stabilan broj zaposlenih i odgovarajuću infrastrukturu.



Centralna proizvodnja + dostava

Obroci se pripremaju u proizvodnim objektima Priče i dostavljaju na lokaciju klijenta radi posluživanja.



Hibridni model

Centralna proizvodnja uz završnu pripremu, uslugu ili odabrane proizvodne korake na lokaciji.



Grab&go/ Automatizovano

Pogodno za manje lokacije, noćne smene ili objekte gde puna kuhinja nije ekonomična.

03

**KLJUČNE
PREDNOSTI**

BRZA I EFIKASNA USLUGA



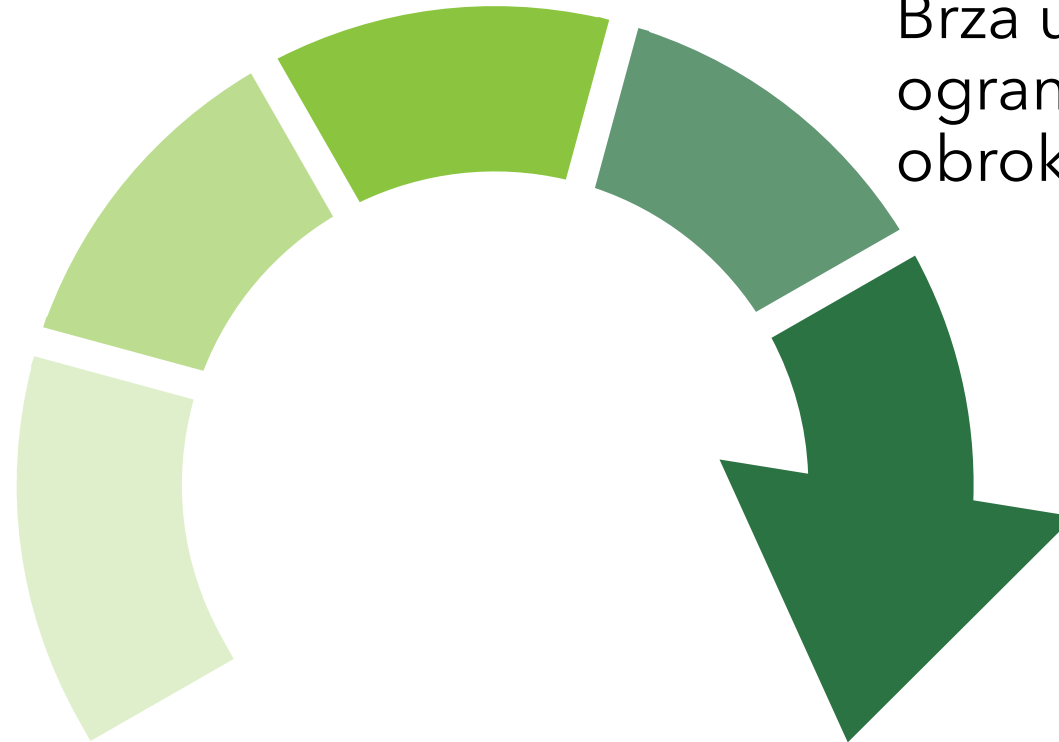
Efikasna organizacija
linije za posluživanje

Brza usluga tokom
ograničenih pauza za
obrok

Pouzdana usluga za
lokacije sa velikim
brojem korisnika

Iskusni i dobro
obučeni uslužni
timovi

Precizno planiranje
prema broju
korisnika



NAŠA PROIZVODNJA I PEKARA



Sopstveni
profesionalni
proizvodni pogoni
sa savremenom
opremom
renomiranih
proizvođača

Sopstvena pekara
za proizvodnju
hleba i peciva



Veća kontrola
kvaliteta i
bezbednosti
hrane

Ujednačeni
standardi
proizvoda

Manja zavisnost
od eksternih
dobavljača

POUZDANA LOGISTIKA



Obroke dostavljamo i služimo na vreme.

Upravljamo vlastitom flotom vozila koja ispunjava sve potrebne standarde.

Naša vozila su opremljena odjeljcima s kontroliranom temperaturom, što omogućava siguran i pouzdan transport hrane, uključujući i distribuciju na više lokacija kada je to potrebno.



BEZBEDNOST HRANE I HACCP



HACCP sistem bezbednosti hrane

Stroga kontrola kvaliteta u svakoj fazi

Odobreni i pažljivo odabrani dobavljači

Kontinuirano praćenje temperature i higijene

Sledljivost proizvoda i upravljanje alergenima

Redovne obuke o bezbednosti hrane

RAZNOVRSNSNI MENIJI ZA SVE



Jedinstveno iskustvo i sve potrebe klijenta obezbeđujemo kroz:



Meniji po meri



Uravnoteženi i hranljivi meniji



Sezonski meniji



Vegetarijanske, dijetalne i halal opcije



Redovna rotacija menija



Ponuda od preko 300 različitih jela



Prilagođavanje različitim starosnim grupama i uslovima rada



Formiranje željene prosečne cene obroka



Različite opcije prodaje – ugovoreni meni i slobodna prodaja

Nedeljni jelovnik

SVEŽA HRANA • SREĆNI LJUDI

*Dobra hrana,
lepši dani!*

PONEDELJAK



SUPA

Pileća supa sa povrćem

GLAVNO JELO

Pileći file na žaru sa pire krompirom i povrćem na pari

SALATA

Sezonska zelena salata

DEZERT

Voće dana

UTORAK



SUPA

Goveđa supa sa rezancima

GLAVNO JELO

Juneći gulaš sa pirinčem

SALATA

Kupus salata sa šargarepom

DEZERT

Domaća pita od jabuka

SREDA



SUPA

Krem supa od bundeve

GLAVNO JELO

Pečeni losos sa kinoom i pečenim povrćem

SALATA

Mešana zelena salata sa čeri paradajzom

DEZERT

Jogurt sa šumskim voćem

ČETVRTAK



SUPA

Minestrone

GLAVNO JELO

Piletina iz voka sa povrćem i pirinčem

SALATA

Salata od paradajza i krastavca

DEZERT

Čokoladni mus

PETAK



SUPA

Paradajz supa sa bosiljkom

GLAVNO JELO

Pohovani riblji file sa pečenim krompirom i spanaćem na pari

SALATA

Salata od cvekle

DEZERT

Voćna salata

SUBOTA



SUPA

Krem supa od povrća

GLAVNO JELO

Pasta bolonjeze sa parmezanom

SALATA

Rukola sa čeri paradajzom i parmezanom

DEZERT

Tiramisu

NEDELJA



SUPA

Pileća supa sa rezancima

GLAVNO JELO

Pečena piletina sa krompirom i sezonskim povrćem

SALATA

Sezonska salata

DEZERT

Pana kota sa sosom od bobičastog voća



Sveži sastojci



Uravnoteženi obroci



Pripremljeno s pažnjom



Za zdravije sutra

www.pricacatering.com

DIGITALNI KETERING



Tehnologija za bolji uvid u potražnju i lakše iskustvo zaposlenih.

Brza prijava i provera
prava

*Na lokaciji ili putem
telefona*

Integracija sa
sistemima klijenta

Precizno
predviđanje

Digitalno
prednaručivanje

Podaci o potrošnji
obroka

Obroci za sve zaposlene

Kraće čekanje i
manje
administracije

DIGITALNI KETERING



Tehnologija za bolji uvid u potražnju i lakše iskustvo zaposlenih.



AUTOMATI SA GOTOVOM HRANOM



Moderni modeli usluge ishrane prilagođeni potrebama klijenta



- Praktičan pristup hrani van radnog vremena kantine
- Pakovani sendviči, grickalice i napici
- Proizvodi sa kontrolisanim rokom trajanja
- Bezgotovinsko i beskontaktno plaćanje
- Redovno dopunjavanje i kontrola kvaliteta
- Pogodno za rad u više smena i 24/7

PROFESIONALNI TIM



Radimo sa najboljima!

- Iskusni kuvari i stručnjaci za proizvodnju
- Kvalifikovano osoblje za bezbednost hrane i kontrolu kvaliteta
- Profesionalni rukovodioci lokacija i operacija
- Obučeni uslužni timovi usmereni na korisnike
- Kontinuirana obuka i razvoj zaposlenih
- Jasno definisane odgovornosti i standardi usluge



INVESTICIJE



Spremni smo da investiramo u projekte prilagođene klijentu.

Profesionalna
kuhinjska i rashladna
oprema



Moderne linije za
posluživanje i
automati

Digitalna rešenja za
naručivanje i
upravljanje
obrocima



Modernizacija
opreme

HUMANITARNI RAD I PODRŠKA



Mi...

- podržavamo domove za decu i lokalne zajednice;
- učestvujemo u humanitarnim akcijama za decu;
- sponzorujemo sportske timove;
- promoviramo aktivan i zdrav način života;
- učestvujemo u projektima lokalne zajednice;
- posluujemo odgovorno

...jer nam je stalo!

ODRŽIVOST



Manje otpada
od hrane
zahvaljujući
digitalnom
prednaručivanju

Precizna
proizvodnja
prema stvarnoj
potražnji

Odgovorno
korišćenje
energije i resursa

Ekološki
odgovorna rešenja
za pakovanje

Prikupljanje i
reciklaža
korišćenog jestivog
ulja

Saradnja sa
ovlašćenim
partnerima za
reciklažu

USMERENOST NA KLIJENTA



Redovni sastanci sa
klijentima

Direktna
komunikacija sa
rukovodiocima
lokacija



Redovno prikupljanje
povratnih informacija
klijenata i korisnika

Digitalne ankete i QR
alati za povratne
informacije



Svakodnevna komunikacija
sa korisnicima

Brz odgovor na
komentare i zahteve



Odlično obučeno
osoblje usmereno
na korisnike



Stalna analiza
preferencija korisnika

Kontinuirano
unapređenje menija i
usluga

04

PREPORUKE KLIJENATA

NAŠI KLIJENTI



LEONI



05

KONTAKTI

KONTAKT SA NAMA

PRIČA CATERING DOO

Milutina Milankovića 27
11070 Novi Beograd
+381 11 71 38 814

office@pricacatering.com
www.pricacatering.com





**HVALA NA
PAŽNJI!**

„Zadovoljstvo klijenata je uvek na prvom mestu!“