

36 ↻

A&B



QUEM SOMOS

Estamos entusiasmados em compartilhar uma notícia emocionante: a fusão de duas potências no setor de alimentos e bebidas para eventos!

Assim nasceu a 360 A&B, uma empresa que representa a fusão significativa no fornecimento de soluções gastronômicas para eventos, oferecendo uma ampla gama de soluções personalizadas para proporcionar uma experiência analítica e memorável. Uma empresa construída para ser o exemplo de solução integrada, combinando diferentes tecnologias, recursos humanos, processos e produtos, resultando em maior eficiência e fácil coordenação.



SOLUCIONANDO SEU EVENTO

A partir de agora a **Gourmetiza** e **Vinci Gastronomia** se unem para oferecer uma solução completa e inovadora que atende a todas as suas necessidades gastronômicas em eventos.

Esta fusão é um marco em nosso compromisso de fornecer serviços excepcionais e uma experiência gastronômica incomparável. Com recursos combinados e uma equipe experiente, agora podemos oferecer uma variedade ainda maior de opções culinárias e soluções personalizadas para tornar seu evento verdadeiramente analítico e memorável.

360

A&B



Vinci



IMPULSIONANDO O RETORNO

Uma solução abrangente para suas necessidades de Alimentos e Bebidas em eventos, com base em relatórios sistêmicos, e números abertos que transmitem transparência, confiança e responsabilidade. Nosso compromisso com a sustentabilidade e a responsabilidade social não poderia ser diferente e, está no centro de nossa missão, refletindo-se em todas as nossas operações. Reconhecidos por nossa excelência em catering e desenvolvimento estratégico em praças de alimentação, possuímos expertise fundamental para moldar soluções para seu evento de acordo com suas necessidades exclusivas.



DESFROTANDO ESTA PARCERIA

Adotamos os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, licenças, permissões, é construído através do nosso departamento de controle de qualidade e inspeção sanitária a fim de garantir uma experiência gastronômica excepcional e segura para você, nossos clientes e convidados.

Permita-nos elevar seu evento a novos patamares de excelência e satisfação, e retorno positivo.



AS EMPRESAS QUE SOMAM



Gourmetiza

QUEM SOMOS

The background image is a dark, monochromatic photograph of an outdoor cafe or market stall. It features several round tables and chairs arranged on a sandy or light-colored ground. In the background, there are palm trees and a structure with a sign that partially reads "BOY". The overall atmosphere is quiet and somewhat somber due to the low lighting.

Paula e Patrícia, irmãs que se uniram para transformar um carrinho de brigadeiro em um símbolo de inspiração. Duas mulheres empreendedoras, que alinharam seus objetivos em um cenário de incertezas, mas com um propósito em comum. Juntas elas se viram diante do desafio de tornar realidade um sonho que começou pequeno.

“As dificuldades nos impulsionaram a buscar novas soluções.”

Compartilhando experiências, na busca por soluções, e na coragem de seguir adiante que a semente da Gourmetiza foi plantada. Nasceu não apenas uma empresa, mas ideias que transformariam não apenas o próprio destino, mas também o cenário em que estavam inseridas.

A Gourmetiza não é apenas uma empresa de Alimentos e Bebidas, é uma vontade de superar as expectativas e trazer sempre uma solução inovadora de excelência para o seu evento.

Paula e Patrícia são mais do que empreendedoras; são guerreiras, visionárias, arquitetas do próprio destino.





O QUE FAZEMOS

Empresa especializada na **solução 360** dos serviços de alimentos e bebidas em eventos de diversos perfis. Seja para eventos com múltiplos pontos de venda ou contratos fechados, nossa expertise visa proporcionar uma experiência diversificada aos convidados.

Nossa atuação compreende a **gestão integrada de parceiros** e o desenvolvimento de cardápios estratégicos, adaptados às necessidades específicas de cada cliente. Além disso, oferecemos serviços de catering personalizados e organização de eventos especiais.

Comprometidos com a eficiência operacional e a excelência na qualidade dos produtos e serviços, contamos com um time treinado e liderado pela nossa **cultura do Bem Atender** para lidar com as individualidades de cada cliente.





ONDE A TUAMOS



Atendemos desde centros de convenções e eventos até espaços menos convencionais, como autódromos, condomínios. Com **flexibilidade e criatividade**, adaptamos nossos serviços para proporcionar experiências gastronômicas em qualquer ambiente.

Com menus personalizados e atenção aos detalhes, o alcance é abrangente e versátil. Nossa capacidade de adaptação nos permite oferecer **soluções personalizadas** e sob medida para cada localidade e tipo de evento.

Além disso, temos o prazer de atender às necessidades das empresas privadas em seus próprios espaços, em festas de confraternização, food days e demais eventos que evidenciará a identidade e os valores de cada marca.

Seja qual for a localidade do seu próximo evento, você pode contar com a Gourmetiza para entregar **experiência gastronômica** e serviço impecável.





CARDAPPIO DE SABORES

Mais de **100 opções** de trucks, carts, bikes homologados e catering inseridos na cultura Gourmetiza de ser:

- Açai
- Árabe
- Batata assada
- Bebidas
- Brigadeiro
- Café
- Chopp artesanal
- Churros
- Comida nordestina
- Crepes
- Drinks
- Empanadas
- Espetinhos
- Fritas
- Grab&Go
- Hambúrgueres
- Hot Dog
- Italiano
- Japonesa
- Lanches de Baguete
- Lanches tradicionais
- Mexicana
- Milk-shake
- Pastel
- Pipoca
- Pizzas
- Poke
- Salgados
- Sorvetes
- Tapiocas
- Vegano
- Vegetariano
- Vinhos





NOSSO TIME

Garantir uma ***mão de obra qualificada*** é crucial para o sucesso e excelência das operações em eventos.

No entanto, encontrar profissionais que atendam aos requisitos técnicos, de confiabilidade, adaptabilidade e conformidade legal pode ser uma tarefa complexa, dada a escassez de talentos e a natureza temporária do trabalho.

A Gourmetiza enfrenta esses desafios com coordenadores dedicados, uma seleção criteriosa e ***parcerias estratégicas*** focadas no desenvolvimento pessoal e na excelência operacional.





GESTÃO

CONTROLE



SISTEMA DE VENDAS

Utilizamos um sistema de vendas específico para controle da praça de alimentação e demais **Pontos De Venda** dentro do seu evento.

Para esta operação, trazemos soluções brandas ou personalizadas para garantir uma experiência positiva na avaliação do evento como um todo.

Isso traz aos participantes **maior agilidade** no atendimento, venda antecipada, **redução de filas**, facilidade de pagamento e ainda a possibilidade de **customizar um cartão memorável** do evento

BUSINESS INTELLIGENCE

Com base em **relatórios** e demais métricas precisas é possível concluir **análises macro e micro** das vendas realizadas, tendo assim uma **visão analítica** da operação como um todo permitindo maior agilidade em tomadas de decisão, como ações que permitam ampliar o faturamento atual e gerando um **histórico detalhado** para eventos futuros.





SEGURANÇA ALIMENTAR

Nossos profissionais recebem **treinamento** em boas práticas de manipulação de alimentos, seguindo rigorosamente os padrões de higiene e segurança alimentar estabelecidos. Desde o planejamento até a execução, adotamos medidas rigorosas baseadas nas diretrizes do departamento de nutrição e regulamentações governamentais para garantir a segurança dos alimentos servidos, minimizando os riscos de contaminação.

Mantemos uma política abrangente de **vigilância de saúde e segurança no trabalho**, com registros detalhados de acidentes e procedimentos de primeiros socorros, assegurando uma resposta ágil a quaisquer emergências que possam surgir.

Na Gourmetiza, cada evento organizado é marcado por um **compromisso contínuo** com a excelência em todas as áreas de nossa operação de alimentos e bebidas, onde a **segurança** e a **saúde** são prioridades absolutas, refletindo diretamente no bem-estar de nossa equipe e clientes.





QUEM

ATENDEMOS



Vinici

Comida é amor, servir é Arte



Olá, somos a Vinci!

Uma empresa de catering, especialista na produção de serviços gastronômicos (A&B) para eventos corporativos com um toque de sustentabilidade e produtos naturais.

NOSSO CHEF

Neto de imigrantes italianos e grande admirador de Leonardo da Vinci, PAULO DALSASSO apaixonado pela arte e por servir, traz essa combinação perfeita com um sabor único para seu evento através da sua criatividade artística e inovação.

Há mais de duas décadas realizando eventos, nosso chef é minucioso e faz questão de cuidar de cada detalhe para que sua experiência seja memorável.





NOSSA EQUIPE

- Amamos o que fazemos e somos criteriosos em nossas produções.
- Somos especialistas em multieventos, atendemos a todas as demandas, desde um coffee break até eventos com maior sofisticação.
- Buscamos sempre oferecer o melhor produto e o melhor atendimento. Qualidade nos move, motiva e nossa experiência garante a tranquilidade de nosso cliente.



PRODUÇÃO PRÓPRIA

Para que o processo de criação e sabor seja único, fazemos questão de produzir nossas Massas e pães de fermentação natural, recheios, molhos, sobremesas e gelatos. Começando pela escolha criteriosa dos ingredientes se estendendo até a entrega final dos pratos, a fim de garantir um evento singular.

GESTÃO D E EVENTOS

Entendemos que cada evento é orgânico, com suas próprias particularidades e exigências específicas. Com uma sólida experiência que abrange a entrega bem-sucedida de mais de 6 mil eventos ao longo dos anos, desenvolvemos a habilidade para identificar e gerenciar potenciais riscos. Estrutturamos uma equipe para lidar com imprevistos, desde questões logísticas até variações climáticas, assegurando que o evento siga seu curso de maneira fluida e sem contratempos.

06



SEGMENTO S ATENDIDO

07



- Confraternização
- Congressos
- Convenções
- Entretenimento

S

- Feiras
- Lançamentos
- Premiações
- Simpósios
- Staff (refeições)
- Treinamentos
- Workshop



PRINCIPAIS CLIENTES



Isay Weinfeld Arquitetura e Urbanismo

