

COMUS

L'Arte del Ricevimento

Eventi, Ricevimenti, Gran Galà

Loris Mozzini

☎ +39 333 131 8809

✉ info@comusricevimenti.it



COMUS SRL

L'ARTE DEL RICEVIMENTO

COMUS SRL è un'azienda operante nel settore dei servizi di banqueting di altissimo livello, si distingue per la cura del cliente (per l'accoglienza magistrale) e per la costante ricerca enogastronomica per rendere ogni evento unico.

Un'equipe selezionata di chef, maîtres, decoratori, pasticceri e sommelier, unitamente alla continua ricerca delle migliori materie prime ed alla cura di ogni dettaglio, garantisce servizi di elevata gastronomia, particolarmente raffinati e di grande impatto.

Mettiamo a disposizione dei nostri clienti tutta la nostra esperienza e competenza per quanto riguarda il food ed il beverage.

Comus è in grado di realizzare coffee-break, colazioni di lavoro, pranzi/cene aziendali e private, meetings, congressi, fiere, inaugurazioni, sfilate di moda, ricevimenti, banchetti, rinfreschi, matrimoni ed eventi celebrativi in qualsiasi tipo di location e per qualsiasi ricorrenza.

COMUS SRL si pone come obiettivo di elevare la qualità delle aziende della ristorazione, con un metodo di consulenza generale o specifico per la gestione, proponendo l'introduzione di logiche di comportamento manageriale ed operativo in grado di migliorare la performance aziendale attraverso soluzioni che rispondano alle esigenze di mercato, attraverso le seguenti consulenze:

- Management
- Check up aziendali
- Realizzazione del concetto
- La politica degli acquisti
- Standard e manuali operativi

- Studio della concorrenza
- Organizzazione e gestione delle risorse umane
- Implementazioni sistemi informatici
- Mystery shopping

Formazione

Organizziamo corsi di formazione per operatori nel settore della ristorazione:

- Creazione del business plan
- Food & Beverage Management
- Marketing della ristorazione
- L'arte alla vendita
- Arte del comunicare
- Il servizio di qualità
- La politica degli acquisti
- Gestione dei collaboratori
- La pianificazione del menu
- Il servizio breakfast
- La gestione dei banchetti e congressi
- Organizzazione del reparto stewarding
- Igiene per la ristorazione
- Il Food Cost ed ingegneria del menu
- Budget e controllo di gestione

Rappresentiamo un patrimonio unico di esperienze ed emozioni che
che occorre difendere come parte integrante della cultura
ristorativa Italiana.

Il nostro team è a vostra disposizione per un sopralluogo gratuito.

Direttore responsabile Loris Mozzini 3331318809 info@lorismozzini.it

Add. Comunicazione Andrea Silvestri 3292611119 andreasilvestri57@gmail.com