



En **RECHUPETE RESTAURADORES S.L.** tenemos un objetivo principal: Ofrecer a nuestros clientes un servicio de **CALIDAD TOTAL** desde todos los puntos de vista.

Las **GARANTIAS** principales que les ofrecemos son:

### ***PROFESIONALIDAD Y ESPECIALIZACIÓN***

La fórmula de servicio de **RECHUPETE RESTAURADORES S.L.** que ofrecemos a nuestro centro es la **GARANTIA** de un equipo de profesionales especializados. La experiencia profesional que nuestro equipo ha acumulado nos permite ofrecerle un servicio **ARTESANAL, INNOVADOR Y ADAPTADO A LAS NECESIDADES DEL CENTRO.**

### ***SEGUIMIENTO Y CONTROL***

En **RECHUPETE RESTAURADORES S.L.** estamos convencidos que nuestro trabajo consiste en una cuidadosa elaboración del menú **DIARIO ya que CONTAMOS CON COCINA PROPIA**, es decir la comida se sirve del fogón al plato además de una rigurosa selección de los alimentos y materias primas que lo componen. Una gestión de compras exigente en cuanto a la calidad y una formación permanente de nuestro personal, nos permite estar al día en presentaciones e innovación profesional.

**RECHUPETE RESTAURADORES S.L.** se somete de forma voluntaria a controles microbiológicos, analizando los alimentos que elabora y el estado higiénico de sus instalaciones.