



PERSBERICHT

Schiedam, 20 oktober 2014

De Smaakdagen van Prorest volledig vernieuwd

Professioneel bedrijfscateraar Prorest Catering blijft zijn gasten verrassen en verwennen. Op bijna alle locaties van Prorest worden twee keer per jaar de Smaakdagen ingezet, een concept waarbij gasten twee weken lang kunnen genieten van bijzondere gerechten en kans maken op mooie prijzen. Met de start van deze editie is ook de nieuwe stijl gelanceerd. Sfeervolle posters en indrukwekkende banieren sieren bedrijfsrestaurants door het hele land. Het Rad van Fortuin en het dobbelspel maken het plaatje compleet.

Prorest, onderdeel van facilitair dienstverlener Facilicom Services Group, heeft zijn bijna dertigjarige ervaring opgedaan in vele honderden bedrijfsrestaurants in Nederland. Diverse onderzoeken naar eetgewoontes vormen samen de basis voor de Smaakdagen. "Daaruit bleek dat bezoekers hun lunch vaak samenstellen uit routine", vertelt formulemanager Ferry Schepens. "Om deze te doorbreken bieden wij daarom tijdens de Smaakdagen samen met onze vaste leveranciers bijzondere en gezonde gerechten aan. Zo staat bijvoorbeeld een wrap met spinazie, rode biet en geitenkaas op het menu. Of een Japanse tijgerbol met zalm, wasabi roomkaas en zeewiersalade. Daarnaast zijn er gratis proefgerechtjes zodat de bezoeker kan blijven variëren en andere recepten kan ontdekken."

En achter deur nummer drie...

Het louter aanbieden van lekkere maaltijden is voor Prorest echter niet voldoende volgens Schepens: "Bij Prorest zijn we ervan overtuigd dat onze gasten niet alleen behoefte hebben aan een lekkere maaltijd, maar ook aan ontspanning. We willen ze echt in het zonnetje zetten; we verrassen en verwennen onze gasten met mooie producten en recepten. Daarom hebben we prachtige prijzen geselecteerd die we weggeven door middel van kraskaarten, een dobbelspel of een draai aan het Rad van Fortuin. Zo kunnen gasten een gratis frisdrank of stuk handfruit winnen, maar bijvoorbeeld ook een culinair weekend voor twee personen. De Prorest-locaties mogen daarnaast zelf kiezen of de dobbelstenen en het Rad worden ingezet, dus een deel van de regie ligt in handen van de bedrijfsrestaurants. Dat maakt de Smaakdagen leuk, lekker en anders."

Noot aan de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Prorest Catering

Babette Sarlet, manager communicatie

Karel Doormanweg 4

3115 JD Schiedam

Tel.: 010 - 298 12 75

Mob: 06-113 930 24

E-mail: bsarlet@facilicom.nl

Website: www.prorest.nl

Over Prorest Catering

Prorest Catering verzorgt het beheer en de exploitatie van bedrijfsrestaurants voor bijna 225 opdrachtgevers. Prorest is actief in contractcatering, transportcatering, scholencatering en projectadvisering en heeft circa 650 werknemers in dienst. Het bedrijf is lid van Veneca, de Vereniging van Nederlandse Cateringorganisaties. Prorest is in bezit van het ISO 9001-2008 certificaat. De kennis en ervaring is opgedaan in vele honderden bedrijfsrestaurants en samengebald in strakke werkmethodeken. Kwaliteit, hygiëne, efficiency en een gedegen organisatie zijn daarmee geborgd. Prorest combineert die gedegenheid met een passie voor eten. Zo brengt Prorest gastvrijheid en professionaliteit in het bedrijfsrestaurant. Prorest Catering is onderdeel van Facilicom Services Group.