



BELVEDERE

CATERING BY DESIGN

WSPARCIE DLA SŁUŻBY ZDROWIA w dobie COVID19

Posiłki przygotowywane i dostarczane
przez Belvedere Catering by Design na zlecenie Partnerów Akcji

ZAPROSZENIE DO UDZIAŁU W PROJEKCIE

Szanowni Państwo,
zwracamy się do Państwa z prośbą i propozycją dołączenia do naszej akcji Wsparcie dla Służby Zdrowia, której jesteśmy inicjatorem i organizatorem, poprzez jej finansowe wsparcie.

W konsekwencji z rosnącą liczbą zakażeń wirusem COVID-19 i koniecznością zapewnienia pacjentom stałej, specjalistycznej opieki zdrowotnej przez służby medyczne w niemożliwym do przewidzenia okresie czasu oraz zidentyfikowanymi ogromnymi potrzebami personelu służb medycznych, postanowiliśmy udzielić wsparcia w postaci codziennego dostarczania posiłków tym, którzy walczą o nasze zdrowie i życie na pierwszej linii frontu.

Projekt został przez nas uruchomiony 20 marca. Przez 30 dni zamierzamy dostarczyć 20.000 posiłków dla w/w służb, co mimo skali nie zaspokaja potrzeb. Nie możemy więc na tym poprzestać, gdyż wiemy, jak potrzebne jest teraz okazanie pomocy służbom medycznym przez nas wszystkich.

Belvedere Catering by Design to firma dobrze znana na rynku, od blisko 30 lat świadcząca usługi związane z oprawą cateringową eventów.

Dysponujemy wykwalifikowaną kadrą, w pełni wyposażonym centrum logistyczno-produkcyjnym, dostosowanym do świadczenia usług cateringowych na dużą skalę, zasobami ludzkimi, know-how oraz gotowością zespołu do prowadzenia projektu Wsparcie dla Służby Zdrowia.

W związku z powyższym oraz na skutek wyczerpywania się zasobów finansowych gorąco prosimy o wsparcie naszego projektu.

Zespół Belvedere



Belvedere Catering by Design

Opublikowane przez: Jolanta Belvedere [?] · 24 marca o 19:09 ·

Restauracja Belvedere oraz Belvedere Catering by Design, wraz z Polpharmą i Herbatolem Lublin, wspierają warszawskie służby medyczne w szpitalach zakaźnych. Od 20 marca 2020 r. przez najbliższy miesiąc wydamy 20.000 posiłków wraz z sokami i herbatami dla lekarzy, pielęgniarek, ratowników, farmaceutów i pracowników służb medycznych walczących dziś o bezpieczeństwo pacjentów na pierwszej linii frontu. W ten sposób chcemy wyrazić ogromne uznanie dla ich zaangażowania i heroizmu. Zadbajmy razem o zdrową przyszłość dla nas wszystkich!



Belvedere z pomocą dla szpitali i pogotowia ratunkowego walczących o zdrowie pacjentów ponad 20 000 posiłków

Adam Ha Bravo Belvedere Catering by Design! Gratuluję pomysłu zarządowi i właścicielom. Trzymam za Was kciuki w tym trudnym czasie.

Krzysztof Rybak Bardzo szlachetne. Serdecznie pozdrawiam Krzysztof Rybak Legia Warszawa sekcja bokserska.



Agnieszka Braun Szacunek ...dziękujemy z całego serca

Super · Odpowiedz · Wiadomość · 1 t



Ewa Albrecht Jesteście wspaniali. Dziękuję.

Super · Odpowiedz · Wiadomość · 1 t



Belvedere Catering by Design

Opublikowane przez: Jolanta Belvedere [?] · 28 marca o 09:33 ·

Płyną do nas podziękowania od służby zdrowia za codzienne dostarczanie posiłków do szpitali zakaźnych w Warszawie. To dla nas zaszczyt móc wspierać służby medyczne w codziennych wysiłkach w walce o nasze zdrowie.

Od 20 marca wydaliśmy już ponad 5 500 porcji. Nasz zespół (Belvedere Catering by Design i Restauracja Belvedere) wyda jeszcze blisko 15 000 porcji w najbliższych tygodniach.



Grzegorz Blinkiewicz z: Konrad Młodnicki, 22 marca o 15:29

Omnium in omnium in omnium
Dziękujemy #restauracjabelvedere #herbatopolublin #polpharma za obiad dla medyka



Centrum logistyczno - produkcyjne



Centrum logistyczno - produkcyjne

ZAŁOŻENIA PROJEKTU

- Zleceniobiorcą usługi jest Belvedere-Cafe Łazienki Królewskie Sp. z o.o., właściciel marki Belvedere Catering by Design (dalej „Belvedere”)
- Zleceniodawcą usługi jest wybrany Partner Belvedere
- Przedmiotem usługi jest zakup przygotowania i dostarczenia pełnowartościowych posiłków regeneracyjnych do szpitali i punktów medycznych, na miarę finansowego wsparcia od Partnerów.
- Cena sprzedaży jednego posiłku to 19 zł + 8% VAT, zawierająca wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem oraz dostarczeniem „door-to-door” do punktów medycznych objętych projektem.
- Cena sprzedaży posiłku pokrywa wyłącznie koszty zmienne Belvedere Catering. Celem projektu nie jest generowanie marż na sprzedaży przez Zleceniobiorcę.
- Lista ośrodków medycznych objętych obecnie projektem znajduje się poniżej. Możliwe jest poszerzenie tej listy w zależności od zasobów finansowych pozyskanych na przeprowadzenie projektu oraz potrzeb służb medycznych.

PKACÓWKI MEDYCZNE OBJĘTE POMOCA

- Wojewódzki Szpital Zakaźny przy ul. Wolskiej 37
- Szpital w Międzylesiu przy ul. Bursztynowej 2
- Lotnicze Pogotowie Ratunkowe przy ul. Księżycowej 5
- Pogotowie Ratunkowe przy ul. Woronicza 19
- Centralne Pogotowie Ratunkowe przy ul. Poznańskiej 22
- Centralny Szpital Kliniczny MSWiA przy ul. Wołoskiej 137
- Szpital Wojskowego Instytutu Medycznego przy ul. Szaserów 128
- SOR przy ul. Górczewskiej 89

Lista punktów będzie rozszerzana w miarę możliwości logistycznych oraz potrzeb.

CO WSPÓLNIE DAJEMY

Pełnowartościowy posiłek regeneracyjny

OBIAD 1-DANIOWY (danie główne)

Cena jednostkowa – 19 zł + 8% VAT

PRZYKŁADOWE MENU TYGODNIOWE

Gramatura 400-450 g

- Kasza gryczana, buraczki, gulasz wieprzowy z jałowcem
- Makaron farfalle, sos bolognese, marchewka
- Smażone ziemniaki, nóżka kurczaka w tandoori, sos korzenny, groszek
- Ryż smażony z warzywami, kurczak w curry, pomidor
- Makaronowa lasagna z flądą, szpinakiem, marchewką, koperkowym beszamelem, kremowym sosem pomidorowym
- Makaron ryżowy smażony z wieprzowina, orzeszkami, warzywami, tofu, sosem sezamowym
- Kluseczki podane z węgierskim lecho z mięsem i kiełbasą

LOGISTYKA

- Dania przygotowywane w centrum logistycznym Belvedere Catering, z zachowaniem restrykcyjnych zasad higieny
- Dania pakowane w 1-razowe, hermetycznie zamykane pojemniki
- Dania dostarczane są do w/w punktów medycznych codziennie, 7 dni w tygodniu, w godz. 12-17

JAK KOMUNIKUJEMY ZAANGAŻOWANIE PARTNERÓW

KANAŁY CYFROWE

- strona internetowa www.belvederecatering.pl / zakładka CSR - wymieniona lista Partnerów
- media społecznościowe – facebook, instagram, linkedin
- wzmianki na profilach społecznościowych i portalach partnerów mediowych (meetingplanner.pl, WOT, horecanet.pl, nowości gastronomiczne oraz inne, które będą dołączać w trakcie projektu)

KANAŁY OFFSETOWE

- na każdym opakowaniu z posiłkiem naklejka z listą firm partnerskich projektu.