Publicado en Sant Cugat del Vallès el 18/03/2022

# [Teca Sàbat explica cómo escoger el mejor delivery para las empresas](http://www.notasdeprensa.es)

## La Teca Sàbat ofrece este servicio de delivery para dar soluciones y cubrir las necesidades de las pequeñas, medianas y grandes empresas

 El catering de empresa es uno de los principales servicios más solicitados a la hora de organizar un evento, un acto de celebración o una reunión. La Teca Sàbat ofrece este servicio de delivery para dar soluciones y cubrir las necesidades de las pequeñas, medianas y grandes empresas. El equipo de Teca Sàbat trabaja adaptándose a las necesidades del cliente, elaborando una propuesta a medida de cada evento para llegar al éxito. El cliente y/o la empresa pide su propuesta de catering y la Teca Sàbat se encarga de recomendar la mejor opción según la petición del cliente. En el día a día de las empresas suelen producirse reuniones con clientes, encuentros con el personal, jornadas de trabajo, cursos de formación profesional, reuniones online en las que contar con un buen delivery es fundamental para triunfar ante los invitados. Menú Semanal Teca SàbatAparte de los diferentes tipos de servicios de catering que tiene la Teca Sàbat, hay otro que debido a la pandemia del COVD-19 ha cogido mucha fuerza como es el menú semanal. El menú semanal de las dos tiendas de la Teca Sàbat ha aumentado su demanda por el cambio de mentalidad de los trabajadores. El hecho de potenciar el teletrabajo durante la pandemia muchos trabajadores y muchas trabajadoras no tienen tiempo de cocinar y optan por un servicio delivery de comida preparada. "En las dos tiendas de Coll Favà y Ribatallada de Sant Cugat, hemos notado un aumento de la demanda del menú semanal tanto por parte de los trabajadores y las trabajadoras que hacen teletrabajo como por parte de las empresas que compran menús semanales para su personal", afirma María López, jefa de administración, comunicación y marketing de la Teca Sàbat. Tipo de delivery de empresaLa Teca Sàbat lleva desde el año 1975 siendo el primer establecimiento de Sant Cugat en ofrecer platos cocinados de primera calidad y servicios de catering de empresas, ofreciendo el mejor servicio para el cliente con el fin de cubrir todas sus necesidades solicitadas en nuestro departamento de catering de empresa. Ya sea para inauguraciones, presentaciones de producto, ferias, copas de cava y/o un picapica para compartir un buen ambiente con los asistentes, la Teca Sàbat cuida todos los detalles tanto para pequeños como para grandes eventos corporativos. María López concluye que “cuidamos todos los detalles en función de las necesidades de cada cliente. Tenemos en cuenta la naturaleza del acto y la franja horaria del servicio”.

**Datos de contacto:**

EDEON MARKETING SL

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/teca-sabat-explica-como-escoger-el-mejor](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía E-Commerce Restauración Recursos humanos



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)