

## Produtos especiais atendem necessidades de restaurantes

Julho/2010



A Damm, pensando na necessidade dos clientes, desenvolveu produtos especiais para restaurantes e redes de *fast food*. São diferentes formas de porcionamento e embalagem que promovem mais agilidade e praticidade na operação das lojas.

Victor Giansante, sócio-diretor da Salad Creations, uma das redes atendidas pela Damm, elogia a ação: “Como nós somos um restaurante que não tem panela, temos necessidades bem específicas e são poucos os fornecedores que as entendem e se dispõem a atendê-las”. O produto fornecido para o restaurante é utilizado na montagem das saladas. “Ganhamos operacionalidade, pois o produto já vem preparado e porcionado. Só descongelar e está pronto. O aproveitamento é total, não há desperdício”, afirma Giansante.

Outros produtos especiais produzidos pela Damm são utilizados em receitas como as *salmon salads* das redes Pizza Hut e The Fifties (*foto*), que também o utiliza no sanduíche Portofino e no Portofino Wrap, ou como opção de ingrediente na composição dos pratos, como na Go Fresh e Suco Bagaço.