

Ποιοι είμαστε

Η Kosher Ladino GR Ltd είναι η πρώτη ελληνική εταιρία που παράγει πιστοποιημένα kosher frozen meals και premium kosher lunch boxes, ειδικά σχεδιασμένα για ταξιδιώτες που ακολουθούν kosher διατροφή. Η παραγωγή πραγματοποιείται στη Θεσσαλονίκη, υπό την επίβλεψη ισχυρών και αποδεκτών από το ευρύ κοινό οργανισμών πιστοποίησης, εξασφαλίζοντας αξιοπιστία και διεθνή αποδοχή.

Η εταιρία διαθέτει:

- εγκεκριμένο κωδικό εγκατάστασης
- δυνατότητα εξαγωγών παγκοσμίως
- πλήρη συμμόρφωση με συστήματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων (HACCP, διαδικασίες ιχνηλασιμότητας, ελεγχόμενες ροές παραγωγής)

Συνδυάζουμε:

- μεσογειακή κουζίνα
- υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες
- αυστηρή τήρηση kosher προδιαγραφών
- σταθερή, επαγγελματική παραγωγή

Γιατί τα ξενοδοχεία επωφελούνται από kosher meals

Η παροχή kosher επιλογών αποτελεί στρατηγικό πλεονέκτημα για κάθε ξενοδοχείο που θέλει να προσελκύσει ένα απαιτητικό και διεθνές κοινό.

Τα ξενοδοχεία που προσφέρουν kosher meals:

- προσελκύουν ταξιδιώτες υψηλής αγοραστικής δύναμης
- αποκτούν πιστούς, επαναλαμβανόμενους επισκέπτες
- διαφοροποιούνται από τον ανταγωνισμό
- καλύπτουν οικογένειες, επαγγελματίες και οργανωμένες ομάδες
- ενισχύουν τη φήμη τους σε αγορές που αναζητούν kosher επιλογές

Ένας επισκέπτης που βρίσκει kosher επιλογές στο ξενοδοχείο του, μένει πιστός στο κατάλυμα και το προτείνει σε δίκτυα που ταξιδεύουν συχνά.

Τι προσφέρει η Kosher Ladino

- Πλήρη σειρά κατεψυγμένων kosher γευμάτων έτοιμων για σερβίρισμα
- Premium kosher lunch boxes για εκδρομές, early check-outs και ταξίδια
- Πιστοποίηση από ισχυρούς και αποδεκτούς από το ευρύ κοινό οργανισμούς πιστοποίησης
- Εύκολη διαχείριση από το προσωπικό
- Σταθερή ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων
- Παράδοση DAP – στην πόρτα του ξενοδοχείου, χωρίς επιπλέον διαδικασίες

Πώς λειτουργεί η συνεργασία

Η συνεργασία είναι ευέλικτη και χωρίς ρίσκο:

- δυνατότητα παραγγελίας μικρών ποσοτήτων
- άμεση διαθεσιμότητα
- υποστήριξη από τον τοπικό διανομέα
- προσαρμογή στις ανάγκες του ξενοδοχείου (πρωινό, room service, lunch box, F&B)

Τι κερδίζει το ξενοδοχείο

- πρόσβαση σε μια αναπτυσσόμενη διεθνή αγορά
- αύξηση πληρότητας σε περιόδους με υψηλή ζήτηση από kosher ταξιδιώτες
- ενίσχυση της εικόνας φιλοξενίας και συμπερίληψης
- ικανοποίηση επισκεπτών που συχνά ταξιδεύουν σε ομάδες ή οικογένειες
- δημιουργία μακροχρόνιας πιστότητας από ένα κοινό που εκτιμά συνέπεια και ποιότητα
- ξεκάθαρη και δίκαιη αποτίμηση του κόστους παροχής από το ίδιο το ξενοδοχείο - εστιατόριο - βίλα, καθώς η υπηρεσία περιορίζεται στο ζέσταμα και το σέρβις. Δεν απαιτείται πλύσιμο πιάτων ή μαχαιροπήρουνων, αφού όλα τα σκεύη είναι μιας χρήσης — μειώνοντας χρόνο, εργασία και λειτουργικά έξοδα.

Είναι “ξεκάθαρη” γιατί το κατάλυμα καθορίζει μόνο του την τιμή της υπηρεσίας του.

Είναι “δίκαιη” γιατί το κατάλυμα έχει την ευελιξία να συνεκτιμήσει το κέρδος του μαζί με τα ευρύτερα οφέλη: άνοιγμα νέας αγοράς, αύξηση κρατήσεων, προσέλκυση μεικτών γκρουπ από tour operators (kosher & non-kosher).

Το ξενοδοχείο δεν πουλάει φαγητό· προσφέρει λύση. Απαντά σε έναν πραγματικό προβληματισμό του ταξιδιώτη, εξασφαλίζοντας ότι η διαμονή του συνοδεύεται από αξιόπιστη kosher διατροφή. Έτσι, μετατρέπει μια ανάγκη σε πλεονέκτημα: ο επισκέπτης νιώθει ασφάλεια, η κράτηση γίνεται αυτονόητη και το κατάλυμα κερδίζει τόσο kosher όσο και non-kosher ταξιδιώτες από μεικτά γκρουπ.