



Cateringfirma med speciale i totalløsninger

*Kai Thor Catering i Odense
satser både økonomisk og
personalemæssigt på at styrke
sin position på markedet.*

Kai Thor Catering A/S i Odense har sat alle sejl til for at styrke sin position som leverandør af arrangementer og events til det danske erhvervsliv.

- Vi satser både personalemæssigt og økonomisk for at vokse, fortæller Salesmanager & Coach Vivi Sonne Borgersen. Derfor er Kai Thor Catering rykket ind i splinternye lokaler på ikke mindre end

2.600 kvadratmeter på Svendborgvej i Odense.

Vivi Sonne Borgersen fortæller:

- Nu har vi virkelig fået plads til vores store ambitioner om at vokse og sætter for alvor ind for at rykke.

Det betyder blandt andet, at der er ansat flere i virksomheden. Mens Vivi Sonne Borgersen selv trådte til i firmaet den 1. april.

Samtidig betyder det nye storkøkken, de mobile køkkener og den centrale placering i Odense, at Kai Thor Catering kan fortsætte med at vokse og servicere kunder over hele landet.

Leverer totalløsninger

Kai Thor Catering kan tilbyde erhvervslivet at styre store arrangementer, lave tema-fester og events.

Kokkene har fået helt optimale arbejdsforhold og er klar til at levere mad af høj kvalitet.

- Vi kan levere det hele fra A til Z. Borde, stole, oppyntning, gastronomi, underholdning og servering, så både værten og kunderne får en god oplevelse, siger Vivi Sonne Borgersen.

Virksomheden har blandt andet stået for et arrangement med 70.000 mennesker. Mindre kan naturligvis også gøre det. Det kan være rejsegilder, receptioner og lignende.

Og så vil Vivi Sonne Borgersen gerne understrege, at Kai Thor Catering er landsdækkende.

- Vi er simpelthen leverandører til det danske erhvervsliv.

Frokostleverancer og personalepleje

Virksomheden vil dog fortsat beskæftige sig med frokostleverancer til virksomheder i nærområdet. Tvivl skal der imidlertid ikke herske om, at ambitionerne går på at styrke sin position som leverandør til det danske erhvervsliv på landsplan.

Derfor satser man også meget på skabe det helt rigtige arbejdsmiljø hos Kai Thor Catering.

- Personalet skal have det godt og trives. Derfor har vi for eksempel lavet et stort åbent køkken. Det giver synlighed og forståelse for hinandens arbejde, konstaterer Vivi Sonne Borgersen.

Desuden står hun for coaching af den enkelte medarbejder for at sikre bedre trivsel og motivation. ■

www.3377.dk



Salesmanager & Coach Vivi Sonne Borgersen, der tidligere har været receptionschef på Hindsø Slot, har travlt med at placere Kai Thor Catering stærkere på landkortet.

catering
kai thor



Her en lille del af teamet bag Kai Thor Catering.

