



SCARONNE PIZZA MOVIL es un proyecto familiar dedicado al servicio de catering de pizzas, calzones, sándwiches calientes, como pizzas y tablas de fiambres, para eventos.

Nuestra apuesta es totalmente innovadora dado que los productos se elaboran en el lugar de convocatoria, a la vista de anfitriones e invitados, y en horno de barro móvil.

Nuestro objetivo? Llevar la pizzería a donde lo desee.

No hay antecedentes en gran escala, es una idea artesanal que se experimentó de forma familiar y que se lleva a cabo como desarrollo y como emprendimiento. Nos estimuló este proyecto debido a que nos gusta la tarea gastronómica y nos satisface realizarla como si lo hiciéramos para nuestra familia.

Misión

Desarrollar la empresa con el propósito de brindar un servicio de catering de calidad superior a las expectativas de los clientes y generando valor.

Visión

Trabajamos en pos de lograr a mediano y largo plazo ser referente en servicio de catering de pizza, teniendo como base la calidad y la rapidez de la producción (el horno de barro así lo permite), y a la vez brindando un diferencial que nos identifique y nos haga más competitivos. De manera que nuestro objetivo es alcanzar y mantener un liderazgo en el mercado, así como retribuir a la comunidad con los beneficios sociales y económicos, como consecuencia de nuestra conducta empresarial.

COMO FUNCIONA NUESTRO SERVICIO

SCARONNE PIZZA MOVIL llega a cualquier punto de la ciudad de Montevideo y área Metropolitana (con costos diferenciados dependiendo de las distancias).

Todos los productos se cocinan en un autentico horno de barro a leña que trasladamos sobre un trailer hasta el lugar del evento.

IMPORTANTE: El lugar donde se realice el evento debe contar con una entrada que permita el acceso de nuestro horno móvil.

Nuestro servicio incluye un maestro pizzero y un mozo/a para servir nuestros productos, si el cliente lo requiere contamos con personal adicional e idóneo para otros productos, bebidas, etc.