[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 02/08/2018

# [Teca Sàbat, el catering referente, abrirá durante todo el mes de agosto para apoyar a sus clientes](http://www.notasdeprensa.es)

## El equipo de la Teca Sàbat explica que quieren apoyar a todos los clientes que trabajan o se quedan en casa durante el mes de agosto

Durante el mes de agosto son muchos los establecimientos que bajan las persianas y se despiden de sus clientes durante unas semanas. En la Teca Sàbat, pero, no detienen la maquinaria, tienen claro que en agosto deben seguir ofreciendo servicio a los clientes que durante todo el año confían en su gastronomía. Olga Hernández, la directora de la tienda de Teca Sàbat el barrio de Coll Favà, Sant Cugat del Vallès, explica que "abrimos en agosto para que los clientes nos lo piden, son muchos los que siguen haciendo pedidos particulares, y cada año, en agosto, también vemos cómo se incrementan los pedidos de empresas". Por otra parte, Cristina Olivares, Event y Wedding Planner de la Teca Sàbat explica que "durante agosto baja un poco el trabajo en nuestro departamento, pero sorprende el volumen de platos que se siguen cocinando, la gente que se queda a Sant Cugat sale más, no cocinan en casa y acaban viniendo a comprar de forma recurrente". Cada año la Teca Sàbat decide cerrar durante los veinte primeros días del mes de agosto la tienda de Rambla Ribatallada y mantener abierta la tienda del barrio de Coll Favà, lo que asegura un volumen de trabajo continuado a una de las tiendas. Olga Hernández asegura que "hay clientes habituales en la tienda de Rambla Ribatallada que cada año, durante el mes de agosto, vienen a nuestra tienda de Coll Favà a hacer sus pedidos". Y mientras la cocina y las tiendas siguen a buen ritmo todo el verano, el departamento de eventos y bodas sí nota un descenso de trabajo, que aprovechan para revisar todos los proyectos realizados durante los meses antes para proponer mejoras y empezar a preparar -se de cara a la próxima temporada. "Esta pasada temporada hemos servido muchos banquetes bodas, fiestas de cumpleaños y eventos de empresa. Siempre buscamos innovar, esta temporada hemos ofrecido barbacoas con cocina de pescado y marisco en vivo, hemos apostado por un nuevo tipo de barbacoa que ha tenido muy buena acogida entre los clientes" comenta Cristina, mientras ya comienza a prepararse para hacer propuestas innovadoras para la temporada 2018-2019. Cristina Olivares es una de las Event y Wedding Planners de la Teca Sàbat, pero además, también es la responsable de asesorar y revisar los pedidos teniendo en cuenta el equilibrio nutricional más saludable, y es por ello que ha aprovechado para recomendar que "este mes de agosto se consuman platos frescos para que el cuerpo lo pide, que se tenga en cuenta no romper nunca la cadena del frío llevando una nevera si la gente va a la playa, piscina, campo o montaña, y que disfruten del tiempo libre o el trabajo a otro ritmo comiendo de forma saludable". Finalmente y teniendo en cuenta que durante el tiempo de vacaciones muchas familias y parejas disfrutan de su tiempo, el equipo de la Teca Sàbat ha hecho su propia recomendación de verano; Olga Hernández, directora de la tienda de Teca Sàbat Coll Favà recomienda las cocas saladas y los helados Sandro Desii, "un tándem perfecto para los amantes de las piscinas, las playas y el pica pica saludable", y por otra parte, Cristina Olivares ha hecho la recomendación romántica del verano, que consiste en "el plato frío de sandía Fashion con queso feta, jengibre, licuado de sandía y fresas con langostinos, combinado con un vino rosado de garnacha, el Rosa de abril de la bodega Torelló, por ejemplo, y un helado de la exclusiva marca Sandro Desii". Sobre la Teca SàbatEs la empresa de Sant Cugat referente en productos gourmet, comida para llevar y catering. Sus más de 40 años de experiencia en el sector de la alimentación les avala. Teca Sàbat trabaja siempre con productos de proximidad y de temporada ofreciendo el máximo nivel de calidad tanto en la cocina tradicional como en las recetas más innovadoras.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

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

Categorias: Gastronomía Cataluña Restauración Consumo

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

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