

pito
PARTY IN THE OFFICE

pito

GIỚI THIỆU PITO – PARTY IN THE OFFICE

Bắt Đầu Để Giải Quyết Vấn Đề Đặt Tiệc Văn Phòng

PITO trước đây là doanh nghiệp catering chuyên cung cấp dịch vụ đặt tiệc tận nơi tại văn phòng công ty với phương châm “chỉ admin mới thấu hiểu admin cần gì”.

Tiếp cận khách hàng chủ yếu thông qua các phương tiện Digital, PITO đã phát triển nhanh chóng trong khoảng thời gian ngắn. Số lượng đặt tiệc từ khách hàng tăng cao, vượt xa khả năng phục vụ của một bếp catering thông thường.

Đến Nền Tảng Đặt Tiệc Cho Doanh Nghiệp Đầu Tiên

Do đó, để có thể phục vụ chu đáo hơn trong việc tổ chức tiệc, PITO quyết định chuyển đổi thành **nền tảng công nghệ đặt catering cho doanh nghiệp đầu tiên tại Việt Nam**. Tuy nhiên, chúng tôi vẫn hướng đến một mục tiêu duy nhất: giúp cho doanh nghiệp tổ chức tiệc văn phòng thật dễ dàng và tiện lợi.

Là cầu nối giữa doanh nghiệp và các đơn vị nhà hàng, catering, đầu bếp chuyên nghiệp, PITO mang đến cho khách hàng nhiều sự lựa chọn hơn với menu tiệc ngày càng đa dạng.

Bên cạnh một hệ thống website chất lượng, chúng tôi còn có đội ngũ chăm sóc khách hàng tận tâm, luôn sẵn sàng hỗ trợ, đồng hành cùng doanh nghiệp trong suốt quá trình tổ chức.



TẠI SAO NÊN CHỌN PITO?



Đặt Tiệc Chỉ
Trong Vài Phút



Hàng Ngàn Menu Từ Nhiều
Nhà Hàng, Caterer, Đầu Bếp



Hỗ Trợ Đặt Tiệc
Chuyên Nghiệp



Tiết Kiệm Chi Phí



Hiểu Quy Trình
Doanh Nghiệp



PITO Club Dành Riêng
Cho Người Đặt Tiệc

KHÁCH HÀNG CỦA PITO

Khách hàng của PITO đến từ nhiều lĩnh vực với những nhu cầu đặt tiệc khác nhau:

Công Nghệ

- Lazada
- Shopee
- Google
- Youtube
- Intel
- Nexus
- Foody & Now
- Chợ Tốt
- Tiny Pulse
- MVG
- Booking.com
- Net Company
- Finizi
- Fram^
- Oxalis

Tài Chính

- Chubb Life
- Shinhan Bank
- HSBC
- Hanwa Life
- Home Credit
- Sacombank
- MB Bank
- Bảo Việt
- FWD

FMCG

- Unilever
- Wipro
- Satori
- Nestle Water

Truyền Thông & Marketing

- Forbes
- Dentsu Redder
- Focus Asia
- SAM Communications
- Special Education
- Evolvable
- Edelman
- Active Media
- Mega GS
- 2Res

Du Lịch Khách Sạn

- Novotel Premiere Phu Quoc
- Chu Du
- JW Marriott
- Western Premiere
- Good Day Hospitality

Giáo Dục

- Special Education
- WowArt

Thời Trang & Tiêu Dùng

- Kimberly Clark
- H&M
- Amway
- Asmara International
- Estée Lauder Vietnam
- McDonald

Bất Động Sản & Dầu Khí

- Keppel Land
- Link House
- Bee Green
- Đông Ngõ
- Total
- Novaland

KHÁCH HÀNG NÓI VỀ PITO

 Keppel Land

"Bên mình hay tổ chức các buổi training định kì hàng tháng, và cần teabreak giữa giờ cho các buổi học. Mình rất thích các món bánh của PITO cung cấp, đẹp mắt, ngon, và rất phong phú, thay đổi định kì qua các buổi, không bị nhàm chán."

Chị Minh Nguyệt

Human Resources Department

 LAZADA
-VN

"Cảm ơn PITO và team đã hỗ trợ Lazada tổ chức tiệc thành công. Chị có thu thập phản hồi của mọi người về chất lượng buổi tiệc, mọi người rất hài lòng về phong cách phục vụ chuyên nghiệp (chuẩn bị cả tăm) và cách serve đồ cũng nhanh chóng. Đồ ăn được khen rất ngon."

Chị thích cách làm việc nhanh chóng, nhưng lại rất kỹ lưỡng của bên PITO. Sẽ còn gặp lại :)"

Chị Hương Lan

Admin Manager

 Aothun.vn
UNIFORM EXPERT & MORE

"Cảm giác mọi chuyện đều rất đơn giản, chỉ cần "Hey PITO", nói yêu cầu buổi tiệc và PITO đến lo hết tất cả mọi thứ. Cảm ơn PITO đã cho anh thêm cách thức để tạo ra món quà tinh thần, một cách để gắn kết đội nhóm cho tập thể công ty."

Anh Phương Nam

Founder & CEO

 fa
DIGITAL

"Mình rất hài lòng với tiệc khai trương văn phòng của PITO. Lần trước mình chọn thực đơn theo kiểu Âu, lần này thì muốn đổi thực đơn theo kiểu Á, và PITO đều đáp ứng được"

Chị Quế Hương

HR&Admin Manager





ĐƠN GIÁ TIỆC NHANH

Tiệc Nhanh với các món ăn Á, Âu hoặc chọn lựa phối hợp món. Dụng cụ ăn uống ly, chén, nĩa bằng giấy.

180.000 VNĐ/Người

ÍT NHẤT 30 NGƯỜI

5 món: 2 món chính / 1 món mặn / 1 món salad / 1 món tráng miệng

180.000 VNĐ/Người

ÍT NHẤT 50 NGƯỜI

6 món: 2 món chính / 2 món mặn / 1 món salad / 1 món tráng miệng

220.000 VNĐ/Người

ÍT NHẤT 80 NGƯỜI

7 món: 2 món chính / 2 món mặn / 2 món salad / 1 món tráng miệng

220.000 VNĐ/Người

ÍT NHẤT 80 NGƯỜI

7 món: 2 món chính / 2 món mặn / 2 món salad / 1 món tráng miệng

- Chỉ cần đặt trước 48h tính từ thời gian bắt đầu tiệc.
- Đơn giá chưa bao gồm 6% phí quản lý và 10% VAT.
- Giá đã bao gồm nhân sự phục vụ trong suốt 90 phút, tính từ thời gian bắt đầu tiệc.

TIỆC NHANH 1

Dành cho 30 khách, 180.000đ/khách

Gồm 02 món chính, 01 món mặn, 01 món salad, 01 món tráng miệng

Tiệc Nhanh với các món ăn Á, Âu hoặc chọn lựa phối hợp món. Dụng cụ ăn uống ly, chén, nĩa bằng giấy.



MÓN CHÍNH

- Cơm chiên Dương Châu
- Cơm chiên Ngọc Bích (cơm chay)
- Mì xào hải sản
- Bún gạo xào thập cẩm
- Soup bắp kem thịt cua
- Soup bí đỏ
- Miến trộn kiểu Hàn

MÓN MẶN

- Giò heo h m tiêu
- Gà nấu đậu kèm bánh mì
- Phi lê cá chiên giòn sốt cam
- Bò hầm lagu kèm bánh mì
- Tôm rang muối Hong Kong
- Cá hấp Hong Kong
- Gà chiên nước mắm

MÓN SALAD

- Gỏi ngó sen tai heo
- Gỏi bò nướng Hàn Quốc
- Gỏi rong biển
- Salad cá ngừ
- Cuốn tai heo
- Salad rau củ nướng sốt Balsimic
- Gỏi gà xé

TRÁNG MIỆNG

- Mini mousse trà xanh
- Mini chocolate Danish
- Mini muffin chocolate
- Mini cupcake
- Mini croissante
- Mini xúc xích cuộn phô mai
- Trái cây theo mùa

**Đây là menu tham khảo, vui lòng liên hệ chúng tôi để được hỗ trợ chọn menu phù hợp nhất cho công ty bạn từ hàng ngàn món ăn của chúng tôi.*

www.pito.vn // 1900 25 25 30 // hello@pito.vn



TIỆC NHANH 2

Dành cho 50 khách, 180.000đ/khách

Gồm 02 món chính, 02 món mặn, 01 món salad, 01 món tráng miệng

Tiệc Nhanh với các món ăn Á, Âu hoặc chọn lựa phối hợp món. Dụng cụ ăn uống ly, chén, nĩa bằng giấy.



MÓN CHÍNH

- Cơm chiên cá mặn
- Cơm chiên kiểu Hàn
- Mì xào gà ngũ vị
- Bún trộn kiểu Thái
- Kimbab bò kèm sốt cocktail
- Mì udon xào bò
- Súp sên hào hải vị

MÓN MẶN

- Gà nướng Tandoori
- Sườn heo nướng BBQ chanh
- Vịt quay kèm bánh bao
- Bò hầm rượu vang đỏ kèm bánh mì
- Cá sốt chua ngọt
- Gà nướng sốt Sốt
- Heo hầm kiểu Pháp

MÓN SALAD

- Gỏi hải sản kiểu Thái
- Rau cần cua trộn thịt bò
- Gỏi buổi hồng tôm
- Gỏi bò trộn chua cay
- Bì cuốn
- Salad Nga

TRÁNG MIỆNG

- Mini classic tiramisu
- Mini mousse chanh dây
- Mini apple Danish
- Mini custard bun
- Bánh mì mini phô mai chảy
- Mini muffin trà xanh
- Trái cây theo mùa

**Đây là menu tham khảo, vui lòng liên hệ chúng tôi để được hỗ trợ chọn menu phù hợp nhất cho công ty bạn từ hàng ngàn món ăn của chúng tôi.*

www.pito.vn // 1900 25 25 30 // hello@pito.vn



TIỆC NHANH 3

Dành cho 80 khách, 220.000đ/khách

Gồm 02 món chính, 02 món mặn, 02 món salad, 01 món tráng miệng

Tiệc Nhanh với các món ăn Á, Âu hoặc chọn lựa phối hợp món. Dụng cụ ăn uống ly, chén, nĩa bằng giấy.



MÓN CHÍNH

- Cơm chiên Indonesia
- Cơm chiên Malaysia
- Miến xào cua
- Mì xào xá xíu
- Soup cua còi sò điệp
- Soup bông bóng cá
- Pad Thái

MÓN MẶN

- M c chiên xù
- Heo quay kèm bánh hỏi
- Cá chưng tương
- Chả giò hải sản
- Bò nấu tiêu kèm bánh mì
- Gà chiên nước mắm
- Sườn heo nướng Hàn Quốc

MÓN SALAD

- Cù n bò bía
- Gỏi Tiến Vua
- Ceasar salad
- Gỏi cù hủ dứa tôm thịt
- Salad trái cây
- Gỏi xoài Tứ Quý
- Salad gà nướng

TRÁNG MIỆNG

- Mini matcha tiramisu
- Mini passion cheese
- Mini mango mousse
- Mini su gạo lức nhân kem
- Mini tart thơm
- Mini bông lan trứng muối
- Trái cây theo mùa

**Đây là menu tham khảo, vui lòng liên hệ chúng tôi để được hỗ trợ chọn menu phù hợp nhất cho công ty bạn từ hàng ngàn món ăn của chúng tôi.*

www.pito.vn // 1900 25 25 30 // hello@pito.vn



TIỆC NHANH 4

Dành cho 80 khách, 220.000đ/khách

Gồm 02 món chính, 02 món mặn, 02 món salad, 01 món tráng miệng

Tiệc Nhanh với các món ăn Á, Âu hoặc chọn lựa phối hợp món. Dụng cụ ăn uống ly, chén, nĩa bằng giấy.



MÓN CHÍNH

- Cơm chiên gà xé
- Cơm chiên xá xíu
- Soup hải sản nước trong
- Soup măng tây
- Phở xào bò
- Mì xào bò sốt tiêu đen
- Miến xào hải sản

MÓN MẶN

- Giò heo muối chiên giòn
- Tôm chiên xù
- Gà tiềm củ sen
- Sườn heo lagu kèm bánh mì
- Bò hầm rượu vang đỏ kèm bánh mì
- Sườn heo sốt XO
- Heo cuộn phô mai

MÓN SALAD

- Gỏi nấm
- Salad tôm nướng ba con
- Salad khoai tây nướng
- Salad cá ngừ sốt dầu chanh
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Gỏi gà

TRÁNG MIỆNG

- Mini classic tiramisu
- Mini mousse chanh dây
- Mini apple Danish
- Mini custar bun
- Bánh mì mini phô mai chảy
- Mini muffin trà xanh
- Trái cây theo mùa



**Đây là menu tham khảo, vui lòng liên hệ chúng tôi để được hỗ trợ chọn menu phù hợp nhất cho công ty bạn từ hàng ngàn món ăn của chúng tôi.*

www.pito.vn // 1900 25 25 30 // hello@pito.vn





TIỆC THEO YÊU CẦU



DOANH NGHIỆP

PITO có thể phục vụ từ 1- đến 5,000 khách. Ngoài các menu buffet, tiệc bàn, teabreak, chúng tôi còn có thể phục vụ quầy tiệc (live-station) hay tiệc theo bất cứ chủ đề và hình thức nào mà bạn yêu cầu.



CÁ NHÂN

Bạn đang lên kế hoạch tổ chức đám cưới, tân gia hay thôi nôi cho con? Chúng tôi rất hân hạnh được góp một phần trong ngày vui đó. Những bộ trang trí theo chủ đề, quầy tiệc có người phục vụ (live-station) và menu thức ăn phong phú của chúng tôi hứa hẹn sẽ đem đến nhiều điều thú vị cho khách của bạn.

THẮC MẮC THƯỜNG HỎI

VỀ PITO

PITO là gì?

PITO giúp các công ty dễ dàng trong việc tổ chức tiệc cũng như phục vụ những bữa ăn hàng ngày cho nhân viên, giúp cho nơi làm việc trở nên tốt hơn. PITO kết hợp với những đối tác của mình là những đơn vị nấu tiệc, nhà hàng, đầu bếp hàng đầu để phục vụ cho nhu cầu tiệc và ăn uống của công ty.

Dịch vụ của PITO hoạt động như thế nào?

Khi đăng ký với PITO, bạn sẽ được chỉ định một người Quản Lý Khách Hàng (Account Manager) của PITO, người Quản Lý Khách Hàng sẽ tìm hiểu khẩu vị, các yêu cầu của công ty bạn. Những thông tin này sẽ được lưu giữ trên hệ thống của PITO cho những lần đặt tiệc sau.

Người Quản Lý Khách Hàng sẽ chọn lựa trong số những đối tác của PITO gồm những người nấu tiệc, nhà hàng, đầu bếp hàng đầu và cả những đơn vị trang trí, địa điểm tổ chức trong khu vực của bạn để cùng họ thiết kế một thực đơn riêng và tổ chức tiệc (nếu có) cho công ty bạn.

VỀ THỨC ĂN

PITO chọn lựa đối tác như thế nào?

PITO chọn lựa kỹ lưỡng những đối tác là những đơn vị nấu tiệc, nhà hàng hay đầu bếp hàng đầu. Họ là những đơn vị hay cá nhân có kinh nghiệm trong lĩnh vực nhà hàng, có giấy phép kinh doanh thực phẩm và chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm.

Bạn có thể tìm thấy những cái tên quen thuộc nhưng cũng có thể sẽ chưa biết về họ bao giờ. Những đối tác của PITO có thực đơn phong phú đa dạng với hàng ngàn món ăn trong nhiều nhóm ẩm thực khác nhau như Việt, Hoa, Sushi, BBQ, Hàn Quốc, Thái, Mexico, Mỹ, Pháp, Địa Trung Hải...

Tôi có thể chọn món không?

Dịch vụ của PITO được thực hiện theo yêu cầu của bạn, người Quản Lý Khách Hàng của bạn sẽ chọn đối tác phù hợp và lên thực đơn riêng cho công ty bạn.

PITO có món chay hay món Halal không?

Khách hàng của PITO có cả những tập đoàn quốc tế, đối tượng khách hàng dùng tiệc đa dạng đủ mọi quốc tịch và tôn giáo, vì vậy, PITO hiểu rõ những yêu cầu về ăn kiêng, chay, Halal và sẽ thiết kế menu phù hợp với mọi yêu cầu đặc biệt.

VỀ HỢP ĐỒNG & THANH TOÁN

PITO có thực hiện hợp đồng không?

Chính sách làm hợp đồng của PITO được áp dụng cho đơn đặt hàng trên 10.000.000đ, PITO sẽ thực hiện hợp đồng với công ty bạn. Những đơn đặt hàng dưới 10.000.000đ, PITO chỉ cần xác nhận qua email.

Trong trường hợp đơn hàng của bạn dưới 10.000.000đ và bạn vẫn muốn làm hợp đồng, bạn chỉ cần báo với người Quản Lý Khách Hàng của mình.

Thanh toán như thế nào?

Đối với những đơn hàng dưới 10.000.000đ, bạn cần phải thanh toán trước 100%.

Đối với những đơn hàng trên 10.000.000đ, bạn phải trả khoản đặt cọc 50% trước ngày tiệc, và 50% còn lại trong vòng 7 ngày sau khi kết thúc tiệc.



pito

CORPORATE CATERING MADE SIMPLE

Nền Tảng Đặt Tiệc Tận Nơi Cho Doanh Nghiệp Đầu Tiên Tại Việt Nam

www.pito.vn // 1900 25 25 30 // hello@pito.vn

pito
PARTY IN THE OFFICE