

pito

## PITO - CORPORATE CATERING MADE SIMPLE

Nền Tảng Đặt Dịch Vụ Ăn Uống Cho Doanh Nghiệp

PITO là nền tảng công nghệ đặt catering cho doanh nghiệp đầu tiên tại Việt Nam. Chúng tôi hướng đến một mục tiêu duy nhất: giúp cho doanh nghiệp đặt thức ăn hay tổ chức tiệc thật dễ dàng, tiện lợi.

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

Bên cạnh một nền tảng công nghệ đặt và quản lý catering, chúng tôi còn có đội ngũ Customer Success tận tâm với khách hàng, luôn sẵn sàng hỗ trợ, đồng hành cùng doanh nghiệp trong quá trình tổ chức tiệc.



pito

# 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 tối đa  
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
- Google
- Youtube
- Intel
- Foody
- Chợ Tốt
- Tiny Pulse
- MVG
- Booking.com
- Net Company
- Finizi

## Tài chính

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

## Truyền thông & Marketing

- Forbes
- Focus Asia
- SAM Cummunications
- Special Education
- Evolvable
- Edelman
- Active Media
- Mega GS

## Giáo dục

- Special Education

## Thời trang & Tiêu dùng

- Kimberly Clark
- H&M
- Amway
- Asmara International

## Du lịch Khách sạn

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

## Bất động sản & Dầu khí

- Kepple Land
- Link House
- Bee Green
- Đông Ngô
- Total

# KHÁCH HÀNG NÓI VỀ PITO



Bên mình hay tổ chức các buổi training định kỳ hàng tháng và cần tea-break 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 qua các buổi, không bị nhàm chán.

**Chị Minh Nguyệt**  
Human Resources Department



Với một công ty lớn như công ty chúng tôi thì quy trình về mọi thứ đều rất chặt chẽ và khá khó khăn, từ việc lựa chọn nhà cung cấp đến hợp đồng, quy trình thanh toán...

Sau nhiều lần đặt tiệc với PITO, chúng tôi tự tin giao tiệc sinh nhật lần thứ 6 cho các bạn tổ chức. Và một lần nữa, PITO đem đến một dịch vụ rất tốt, giúp cho buổi tiệc sinh nhật của thành công hơn mong đợi.

**Chị Quỳnh Sương**  
Admin Manager



Nếu đặt ăn ở nhà hàng bên ngoài thì sợ các bạn không có thời gian và đến dự không được đầy đủ nên chúng tôi đã chọn giải pháp PITO, đặt tiệc trưa ngay tại văn phòng.

**Anh Sỹ Trần**  
Marketing



Mình rất hài lòng với tiệc khai trương văn phòng của PITO.

Lần trước mình chọn thực đơn theo kiểu Âu, lần này thì mình muốn đổi thực đơn theo kiểu Á và PITO đều đáp ứng tốt.

**Chị Quế Hương**  
HR & Admin Manager

# HÌNH ẢNH BÀN TIỆC BUFFET



# MENU TIỆC BUFFET PREMIUM

Dành cho 100 khách trở lên, giá: 300,000 VNĐ/Khách

Gồm 16 món: khai vị, món mặn, món chính, tráng miệng và 01 món nước



## MÓN KHAI VỊ

- Soup măng tây thịt cua
- Gỏi bún tàu thịt băm
- Caesar Salad
- Mix Salad
- Chả giò chiên giòn
- Khoai tây chiên

## MÓN MẶN

- Bò hầm rượu vang + Bánh mì
- Gà hầm nấm đông cô
- Heo chiên sốt Teriyaki
- Cá điêu hồng chiên giòn sốt ngũ sắc
- Rau thập cẩm xào tỏi

## MÓN CHÍNH

- Cơm chiên Dương Châu
- Mì Ý sốt cà chua

## TRÁNG MIỆNG

- Trái cây theo mùa
- Bánh bông lan cuộn
- Cream Bulee

## NƯỚC UỐNG

- Nước ngọt

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.



# MENU TIỆC BUFFET SUPREME

Dành cho 100 khách trở lên, giá: 350,000 VNĐ/Khách

Gồm 20 món: khai vị, món mặn, món chính, tráng miệng và 01 món nước



## MÓN KHAI VỊ

- Hoàn thánh chiên giòn
- Chạo tôm
- Gỏi cuốn tôm thịt, bì
- Mix Salad
- Soup hải sản
- Salad cá ngừ
- Gỏi bò bóp thấu
- Các loại sốt + Topping

## MÓN MẶN

- Bò nướng sốt Teriyaki
- Gà hầm nấm đông cô
- Sườn heo nấu lagu + bánh mì
- Cá điêu hồng chiên giòn sốt ngũ sắc
- Gà quay da giòn
- Cải rổ xào tỏi

## MÓN CHÍNH

- Cơm chiên tỏi
- Mì Ý sốt cà chua

## TRÁNG MIỆNG

- Trái cây theo mùa
- Mousse Xoài
- Mousse Dâu
- Moka cake

## NƯỚC UỐNG

- Nước ngọt

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.





# MENU TIỆC BUFFET LUXURY

Dành cho 100 khách trở lên, giá: 400,000 VNĐ/Khách

Gồm 22 món: khai vị, món mặn, món chính, tráng miệng và 01 món nước

## MÓN KHAI VỊ

- Soup bắp cua
- Chạo tôm
- Chả giò chiên
- Mix Salad
- Salad cá ngừ
- Gỏi bò bóp thấu
- Gỏi cuốn tôm, thịt, bì
- Há cảo chiên giòn
- Xúc xích nướng
- Khoai tây chiên sốt Salsa

## MÓN MẶN

- Bò nướng sốt Teriyaki
- Sườn heo nấu lagu + bánh mì
- Cá điêu hồng hấp xả nấm
- Hải Sản xào XO
- Gà quay
- Rau thập cẩm xò dầu hào

## MÓN CHÍNH

- Cơm chiên cá mặn
- Mì Ý sốt cà chua

## TRÁNG MIỆNG

- Trái cây theo mùa
- Mousse chanh dây
- Bánh Tiramisu
- Bánh chuối nướng

## NƯỚC UỐNG

- Nước ngọt

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.

# THẮC MẮC THƯỜNG GẶP

## 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 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 Sushi, BBQ, Việt, Hoa, Hàn Quốc, Thái Lan, 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 về vấn đề ăn kiêng, chay, Halal để 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 hàng trên 10.000.000 đồng, PITO sẽ thực hiện hợp đồng với công ty bạn. Những đơn đặt hàng dưới 10.000.000 đồng, PITO chỉ cần xác nhận qua email.

Trong trường hợp đơn hàng của bạn dưới 10.000.000 đồng 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 10.000.000 đồng, bạn cần phải thanh toán trước 100%. Đối với những đơn hàng trên 10.000.000 đồng, 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](http://www.pito.vn) // 1900 25 25 30 // [hello@pito.vn](mailto:hello@pito.vn)