



degustasantacruz.com

#DegustaSC
#DegustaSantaCruz



1_ Promover la cultura gastronómica de Santa Cruz de Tenerife.

Trabajaremos de manera coordinada para el impulso de la cultura gastronómica de identidad territorial y el posicionamiento de Santa Cruz de Tenerife como destino gastronómico.

2_ El cliente siempre estará en el centro de la actividad.

Somos conscientes de que, con el mejor servicio y elaboraciones con materia prima de calidad, crearemos un auténtico espectáculo gastronómico.

3_ La gastronomía se convertirá en un recurso turístico de la ciudad.

Nuestro buen hacer en la cocina, permitirá generar experiencias memorables, que serán difundidas a través de esta iniciativa.

4_ Productos magníficos para una cocina auténtica.

Promocionaremos el desarrollo de los productos locales, de la isla de Tenerife y los productos canarios, empleándolos en nuestras elaboraciones. Nuestros clientes saborearán la riqueza gastronómica que atesoran nuestras islas.

5_ Probaremos las nuevas tendencias gastronómicas.

La ciudad de Santa Cruz de Tenerife continuará trabajando para la atracción de nuevas iniciativas y proyectos gastronómicos.



6_ Si tu equipo se siente como en casa, el cliente se sentirá especial.

La experiencia del cliente es global y la atención del personal es parte de ella. Se trabajará por la mejora de la estabilidad laboral, porque el personal es creador de momentos inolvidables.

7_ Si algo no va como deseamos, lo cambiaremos.

Escucharemos lo que nos dicen, lo que opinan de nosotros, porque eso nos permitirá ser aún mejores.

8_ Habla de ti, haz que hablen de ti, hablemos de nosotros.

Cuéntale al mundo los secretos de tu cocina, tu nueva creación, las curiosidades de tus recetas, fotografía y, sobre todo, compártelas. Entre todos hablaremos de gastronomía.

9_ Aprende, investiga y experimenta.

Porque a veces la inspiración cuesta encontrarla... Es en esos casos en los que la formación, observación y experimentación, pueden ayudarte a crear esa nueva receta sublime.

10_ Tenemos la receta del éxito: constancia y trabajo en equipo.

Los mejores platos, muchas veces son fruto de la constancia en la cocina, de probar numerosas técnicas culinarias, de testear productos y combinaciones y de varias personas con una misma meta, crear la receta perfecta: Degusta Santa Cruz.




degustasantacruz.com

#DegustaSC
#DegustaSantaCruz



 Aborigen_Facebo...



 Amor de mis amo...



 Ashum_Facebook...



 Bulan_Facebook ...



 El gusto por el vin...



 El túnel_Faceboo...



 Kazan_Facebook ...




 La Compostelana...



 La ecológica_Fac...



 La posada del pe...



 Lagar de la Noria...




 Nielsen_Faceboo...




 Noi_Facebook 10...



 Panzaburro_Face...



 Papa negra_Face...



 San Sebastian 57...



 Silken Atlántida_...



 Solana_Facebook...