

Кейтеринг – отдельный бизнес

С английского языка новомодное слово «кейтеринг» переводится как «снабжение продуктами ресторанов и кафе». Но в последнее время это понятие включает в себя целый комплекс услуг по подготовке и проведению любого вида вечеринок или корпоративных мероприятий. Создать праздничную атмосферу, удовлетворив любые пожелания заказчика – это уже наука и определенного вида искусство, превратившееся в целое направление на рынке услуг.

В кейтеринге не существует мелочей. Все детали вашего мероприятия должны соответствовать друг другу. Основная цель кейтеринга – хорошая еда и безупречное обслуживание специального заказа.

Для достижения этого нужно провести целый комплекс подготовительных работ: выбрать помещение, соответствующее теме и идее запланированного собрания, подготовить меню, которое удовлетворит все вкусы ваших гостей, оформить и сервировать столы, а также привести интерьер в соответствие с идеей проводимого праздника.

Если вы обратились в кейтеринговую компанию, значит, вы хотите не только вкусно поесть, а просто превосходно провести время. Сотрудники таких фирм попытаются учесть все ваши пожелания, воплотив их в реальность при проведении мероприятия.

Для этого вам необходимо предоставить достаточное количество информации о том, каким вы хотите видеть запланированное событие. Это предполагаемая дата и время, место проведения мероприятия, формальность обстановки, количество гостей, предполагаемое меню, а также, разумеется, примерный бюджет, которым вы располагаете.

По предоставленной информации кейтеринговая компания составляет детальный план, включающий в себя подробное меню, перечень мебели и оборудования, количество персонала, необходимое для подготовки и проведения мероприятия, столовых приборов, дизайна помещения и сервировки столов, предполагаемого освещения и т. д.

После предоставления подготовленного плана, компания согласовывает и выполняет все ваши пожелания. При планировании и проведении банкета важно учитывать его детальное расписание.

В зависимости от характера и длительности мероприятия, подобный план может содержать описание действия каждого участвующего в проведении мероприятия члена персонала, начиная с подготовки места проведения, заканчивая разборкой и погрузкой оборудования. На крупных торжествах может быть задействовано более 100 человек, поэтому детальный план облегчает управление ими.

Сотрудники кейтеринговой компании должны предложить вам оптимальное меню и время подачи блюд. Важным является время, отведенное компании для подготовки запланированного события.

Фирма загружает все необходимое для проведения фуршета, после чего выезжает на место его проведения. В список необходимостей должны входить не только продукты, бытовая техника и посуда, но и мелкие детали, вплоть до мусорных мешков и бумажных полотенец.

Разные мероприятия требуют разного сервиса. Вкусная еда, элегантная сервировка и качественное обслуживание – успех работы любой кейтеринговой компании.

Наша компания Гавань давно и успешно занимается организацией кейтеринга, банкетов и обедов в офис