

Хорошее корпоративное мероприятие крайне необходимо для любой фирмы. Если оно оставило позитивный опыт, это может укрепить имидж и известность бренда вашей компании. Поэтому, очень часто корпорации расходуют немалые средства в проведение ежегодных мероприятий, позволяющих поднять известность бренда.

Итак, предположим, что вам поручили подготовить корпоративное событие для своей фирмы. На какие задачи следует потратить больше времени, при планировании корпоративного мероприятия, чтобы оно завершилось успешно?

Основное, что необходимо тщательно продумать при подготовке – это еда. Еда – обязательная составляющая почти каждого мероприятия. Как правило, успешность мероприятия зависит от ее качества.

Вам нужно нанять опытную кейтеринговую службу, чтобы поручить ей этот процесс. Партнерство с кейтеринговой компанией позволит вам сфокусировать внимание на прочих значимых моментах при подготовке корпоративного мероприятия.

Прежде чем нанимать кейтеринговую службу узнайте несколько вещей, с которыми вам стоит разобраться. Осознаете ли вы ясно настроение намечающегося корпоратива, его стиль? Ваше мероприятие будет стильным или экономичным?

Есть ценная информация, которую стоит передать кейтеринговой компании, так чтобы тематика события отразилась в выборе блюд.

Кроме того важно выяснить, обеспечит ли кейтеринговая фирма вас дополнительными принадлежностями, такими как столы, стулья, декор, скатерти и пр. Грамотная служба должна оказаться способна доставить весь перечисленный инвентарь, чтобы ваше мероприятие прошло без сложностей.

Еще следует прояснить – количество гостей. Как правило гости не все приходят в

назначенный день, несмотря на то, что они на него записаны. Поэтому заручитесь поддержкой коллеги, чтобы тот определил действительное количество участников и ваша смета на банкет не превышала действительно необходимого количества.

Некоторые моменты, о которых важно поразмыслить при планировании корпоратива: Каковы задачи корпоратива? Это благодарственная вечеринка для клиентов партнеров? Или вам поручили организацию презентации - осветить новый сервис или продукцию потенциальному заказчику?

Установите длительность мероприятия. Обычно 4 часов достаточно для нормального корпоративного мероприятия. После этого напечатайте список приглашенных и отправьте им приглашения.

Если вы будете разливать спиртное, вам следует найти бармена. Проработайте состав меню и обсудите это с кейтеринговой службой. Планируете ли вы организовать фуршет или сделать банкет?

Кроме того возьмите на заметку, что у некоторых приглашенных могут быть свои требования к блюдам.

Чем быстрее вы приступите к планированию, тем больше шансов будет для проведения достойного мероприятия, которое пройдет гладко.