



Кейтеринг

Что такое кейтеринг

Кейтеринг – это предоставление ресторанных услуг в местах, удаленных от точек общественного питания. Когда надо устроить праздничный или деловой обед в офисе, банкет в загородном доме или барбекю на поляне, то обращаться необходимо к ним.





Сотрудники кейтеринговых компаний берут на себя обязанности по:

- обеспечению питания сотрудников компаний прямо в офисах;
- выездному обслуживанию частных клиентов и юридических лиц;
- обслуживанию мероприятий;
- розничной продаже готовых блюд.

В результате, сотрудники компании берут на себя обязанности поваров и официантов в самом полном смысле этих слов.

Основные услуги и задачи



Организация кейтерингового обслуживания – это:

- полная организация пространства клиента;
- обслуживание знатоками тонкостей ресторанного бизнеса;
- составление меню;
- обеспечение помещения необходимой мебелью и элементами сервировки, скатертями и салфетками, чехлами для стульев;
- подготовка места проведения праздника.

О разовом мероприятии договариваются заранее, чтобы определить обстановку и составить список необходимых вещей, обговорить объем услуг. Подготовительный период занимает немалый отрезок времени. Установка нужного оборудования и декорирование помещения тоже требуют внимания.



Сотрудниками компаний кейтерингового направления обеспечиваются:

- сдача в аренду необходимого для подготовки оборудования;
- обслуживание заведений общественного питания в торговых центрах и офисных зданиях;
- доставка блюд для постояльцев гостиниц;
- обслуживание поисковых игровых состязаний;
- организация пикников разного масштаба;
- предоставление условий (райдер) артистам;
- обслуживание свадебных банкетов;
- подготовка и проведение юбилеев;

Сотрудниками компаний кейтерингового направления обеспечиваются:

- решение организационных вопросов по подготовке VIP-банкетов и обеспечение праздника всем необходимым;
- обеспечение армейских и полицейских частей питанием;
- создание праздничной атмосферы и обеспечение питанием гостей городских, а также государственных праздников, событий и ивентов;
- обеспечение питанием учреждений медицинской и образовательной деятельности (больницы, медицинские центры, школы, гимназии, детские сады);
- формирование точек общественного питания на туристических маршрутах, базах и потоках;
- организация правильного питания пассажиров и сотрудников предприятий. главным направлением



Проведение кейтеринга – процесс, который проводится в трех основных формах.

Благодаря особенностям каждой из форм, у которой есть ряд отличий от других, более точно формируются необходимые идеи для кейтеринга.

К распространенным формам можно отнести:

- приготовление блюд и предоставление услуг на выезд;
- приготовление блюд вне помещения и обслуживание на выезде;
- контракт на создание блюд и организацию курьерской доставки в те или иные заведения.

При этом каждый из них включает в себя ряд особых форм:

1. Обеспечение кейтеринговыми услугами мероприятия или ивента, которое называется тайм-кейтерингом. Подобные услуги – результат краткосрочного, разового договора. Они обеспечивают всем необходимым корпоративы, торжества, выставки, конференции.
2. Обслуживание предприятий, удаленных от мест общественного питания на контрактной основе согласно заключенным договорам. Такая доставка офисных обедов называется плейс-кейтерингом.
3. Проведение обеспечения питанием сотрудников и пассажиров транспортных линий любого формата, называемое транспортным кейтерингом.
4. Производство пищи и продажа блюд с доставкой к клиенту или «навынос». Служба доставки может быть частью компании или сотрудничать в виде отдельного предприятия. Такой кейтеринг называется кулинарным.

Форматы кейтерингового обслуживания

- Кофе-брейк
- Фуршет
- Банкет
- Коктейль
- Барбекю



Кофе-брейк

Если у клиента организовывается конференция, тренинг или семинар, провести весь день в душном зале без перерыва не получится. В таких случаях кофе-брейк заказывают в кейтеринговой компании. Эта услуга создает условия для организации перекуса для гостей, что дает возможность участникам отдохнуть, привести в порядок мысли и расслабиться перед новым актом действия. Меню кофе-брейка включает в себя легкие блюда (кофе, соки, чай, булочки, круассаны, печенье, сэндвичи)



Фуршет

Более официальный формат. К нему прибегают при проведении презентаций, выставок и других подобных событий. Меню фуршета имеет расширенный ассортимент, при этом блюда расставляются так, чтобы каждый гость выбирал себе понравившуюся пищу и самостоятельно положил на тарелку. При подготовке фуршета требуется больше усилий, чем в предыдущем формате. На работу будет влиять как масштаб этого действия, так и цели перерыва на перекус. В небольших помещениях фуршет не требует расстановки столов. Если в комнате хватит места для установки диванчиков, то сотрудники компании воспользуются шансом. Организация таких уголков создаст уют и удобство гостям.



Банкет

Наиболее сложный вариант организации обслуживания. Подготовка банкета включает в себя много аспектов. Работа включает в себя создание достаточного количества мест для гостей за столами. Возникает нужда в достаточном количестве персонала обслуживающей сферы. Повара разрабатывают меню, включающее блюда разных кулинарных групп.



Коктейль

Мероприятие, предполагающее открытую и свободную атмосферу отдыха гостей за столиками. По свободному пространству передвигаются представители обслуживающего персонала, предлагающие посетителям всевозможные напитки и легкие закуски. Меню включает в себя обширный выбор несложных изысканных блюд.



Барбекю

Обслуживание этого формата праздника происходит на открытом воздухе, чаще всего, с приготовлением праздничных блюд рядом с гостями под открытым небом на праздничной поляне. Меню для барбекю наполнено блюдами из овощей и мяса, приготовленных на гриле, обширным выбором свежих салатов



Преимущества кейтеринга

Кейтеринговые службы обеспечат максимум удобства и уюта праздника в понравившемся клиенту месте. К тому же, меню корректируют соответственно вкусу и тематике праздника свободно, без упора на мощности привычного ресторана или кафе.



Спасибо за внимание!!!

