



«Кейтеринг,  
проверенный на сервис и качество»  
«Лакмусовая бумажка» при выборе  
подрядчика по питанию.

**Кейтеринг\*** (англ. *catering* от *cater* — «поставлять провизию») — отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющих обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

\*Со ссылкой на «Wikipedia»

<http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%92%D0%9D%E3>



## Франсуа Ватэль

Французский метрдотель швейцарского происхождения, живший в 17 веке во Франции, на службе у Николая Фуке, затем у принца Конде; покончил самоубийством из-за опасения, что к столу приглашённых принцем Конде именитых гостей в Шантийи не успеет свежая морская рыба.



«Подготовка предложения»

Немного о цифрах.....

Здесь, важно отметить, такое понятие, как сезонность меню, а также специфику приглашенных гостей.





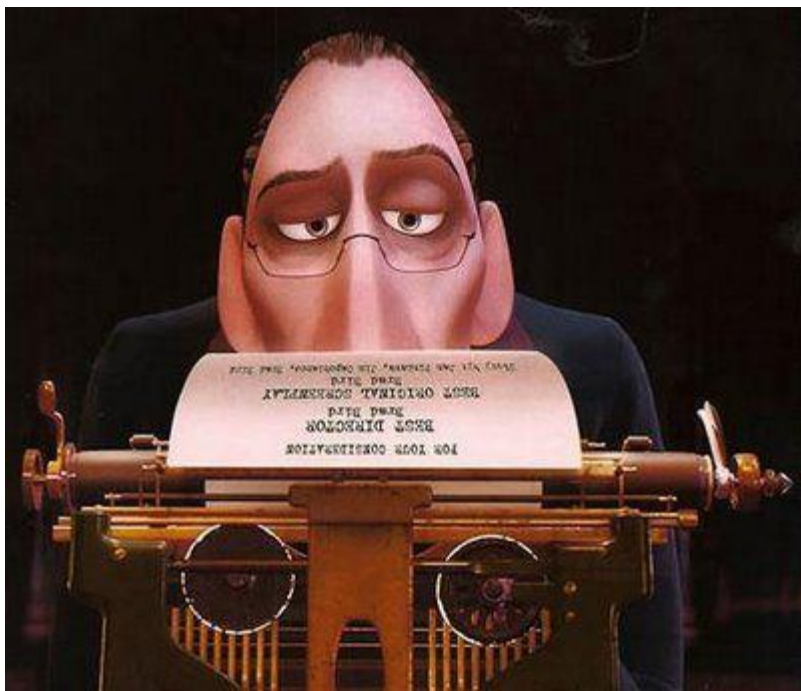
«Объем и спецификация материально-технической базы под каждое конкретное мероприятие»

Униформа официантов, их общее количество из расчета на количество гостей, включая ВИП-зону, если таковая имеется, объем используемого оборудования, схема расстановки столов, баров, фуршетных линий и т.д.



## «Техническое задание»

Неотъемлемая составляющая - обязательный выезд на площадку с организаторами мероприятия и их техническим подрядчиком.



«Тестинг»

*«Каждая метла, метет по-своему...»!*

На дегустации, обязательно присутствие шеф-повара, который будет готовить для вас на мероприятии!



### «Лакмусовая бумажка» при выборе подрядчика:

- ✓ При посещении мероприятия данного подрядчика, стоит обратить внимание на техническую зону кейтеринга, организацию общей работы, работу поваров, чистоту, форму обслуживающего персонала и наличие медицинских книжек
- ✓ Еще один важный момент— это уровень персонала, выезжающего мероприятие. Профессиональные, опрятные менеджеры и официанты - это лицо вашего мероприятия
- ✓ Стоит посмотреть, как идет подготовка к мероприятию, например, как выглядит технический персонал, соблюдаются ли элементарные санитарные нормы.







## «Доверяй, но проверяй»!

Для контроля работы кейтеринга возможно привлечение «технологической группы», в которую входит банкетный менеджер, технолог, калькулятор.

Эта группа станет гарантом соблюдения всех технологических норм, тайминга и логистики мероприятия.

«Береженного, Бог бережет»!

Не забудьте проверить сертификацию используемых продуктов и оборудования.





«Контрольная закупка»!

Перед мероприятием стоит на любом столе произвести контрольное взвешивание блюд!

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

