

Кейтеринг: чтобы никто не ушел разочарованным

Хороший фуршет или банкет – это не роскошь, а средство ведения переговоров. Презентация нового товара или фирмы на голодный желудок потенциальных клиентов и покупателей рискует обернуться пустой тратой времени и денег. Свадьба на свежем воздухе, на берегу залива – превосходная идея, но ведь гостей надо накормить. И очень хочется, чтобы никто не ушел обиженным. Как же это все организовать, чтобы было вкусно, в достаточном количестве, с отличным обслуживанием и за разумную цену?

Слышали ли вы что-нибудь о кейтеринге (catering)? Если нет, то неудивительно. Это ТАМ ему уже почти полтора века, а у нас хорошо, если полтора десятка лет наберется. Кейтеринг как раз и является решением обозначенной выше проблемы. Организация и обслуживание банкетов, фуршетов, дипломатических приемов, пикников, корпоративных праздников, свадебных торжеств, дней рождений – вот далеко не полный перечень услуг, предоставляемый предприятиями, специализирующимися в сфере кейтеринга.

Но кейтеринг это не только «приготовил, привез, накормил». В нем существует множество нюансов. Необходимо правильно обставить выбранную для торжества площадку, если нужно – украсить ее символикой фирмы-организатора (для этого наверняка потребуются услуги профессионального дизайнера), быстро установить все требуемое оборудование, смонтировать столы, не менее быстро их накрыть, вовремя доставить пищу, чтобы она при этом сохранила надлежащую свежесть и вкусовые качества, рассчитать точное количество требуемых продуктов. А ведь невыполнение хотя бы одного из перечисленных требований может испортить впечатление не только от фуршета или банкета, но и от всего мероприятия. И к тому же имейте в виду, что иногда необходимо принять несколько сот человек одновременно.

Если речь идет о презентации, то может возникнуть необходимость обратить особое внимание гостей на рекламируемый продукт или фирму. И тогда компания, с вашего одобрения, внесет в сервировку зала нужные мотивы. Например, установит особый презентационный стол, в центр которого можно поместить изображение предмета презентации, расположит посуду и блюда в форме логотипа компании, декорирует помещение в соответствующие цвета. Вот и задайтесь вопросом, кому довериться – любителям или профессионалам.

Ответ на данный вопрос очевиден, но, в свою очередь, вызывает, как минимум, еще два: а есть ли у нас такие профессионалы? И если есть, то где их найти? Тут вам, можно сказать, повезло, ибо нам совершенно точно известен ответ и на эти вопросы. Имя ему **Catering Trade Universal** – петербургская компания, предлагающая

международный опыт и стандарты обслуживания по российским ценам и с учетом отечественной специфики.

Фирма основана в марте этого года людьми, у каждого из которых за плечами не менее пяти лет работы в данной сфере в известных иностранных компаниях. Несмотря на незначительный срок деятельности, гостями компании уже стали первые лица Санкт-



Петербурга, Москвы, VIP-персоны России, Европы, США, десятки презентаций, выставок, корпоративных праздников и т.д. В случае необходимости, СТU не только обеспечит ваших гостей качественным питанием, но и поможет в организации культурной программы. Словом, если вы желаете оценить преимущества настоящего кейтеринга, то Catering Trade Universal – это все, что вам надо. Поверьте, вы не останетесь разочарованы. ●

Рафаил Фаткулин

VIP –
 БАНКЕТЫ, ФУРШЕТЫ,
 КОФЕ-БРЕЙК,
 КОРПОРАТИВНЫЕ ВЕЧЕРА,
 ПРЕЗЕНТАЦИИ,
 ДЕЛОВЫЕ ВСТРЕЧИ,
 ПИКНИКИ... ..

tel/fax: +7 812 327 47 95
 tel: +7 812 974 41 92

CTU www.ctu.spb.ru
CATERING TRADE UNIVERSAL