

*Как выбрать надежного
подрядчика по питанию для
Вашего мероприятия*

KubrikCatering

Ресторан или кейтеринг?

Catering это прежде всего:

- *Обслуживание в любом месте*
- *Подача блюд в любое время*
- *Охват неограниченного количества персон*
- *Индивидуальное меню*
- *Индивидуальный сценарий и декор*



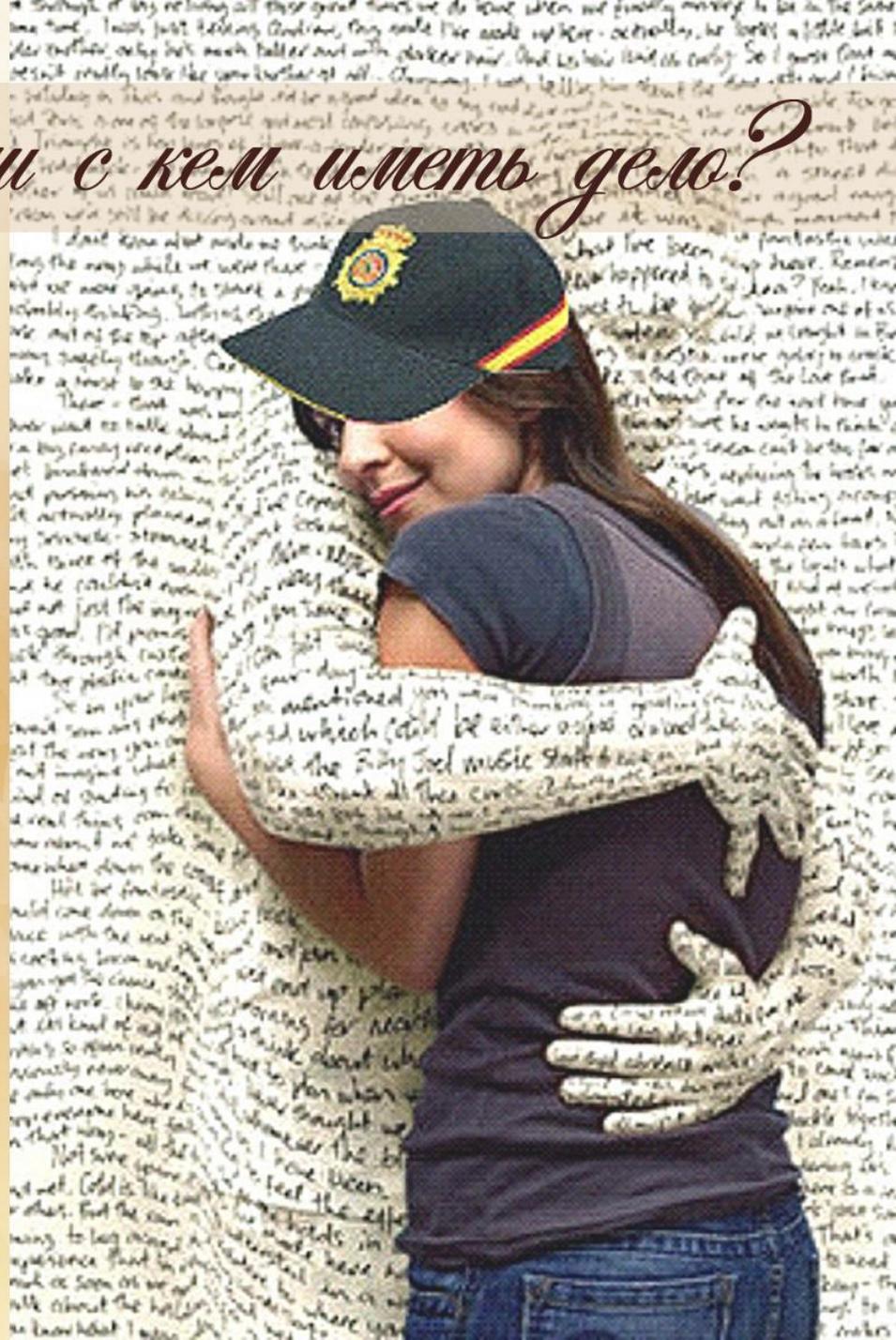
Алгоритм работы ресторана выездного обслуживания



Выбор поставщика или с кем иметь дело?

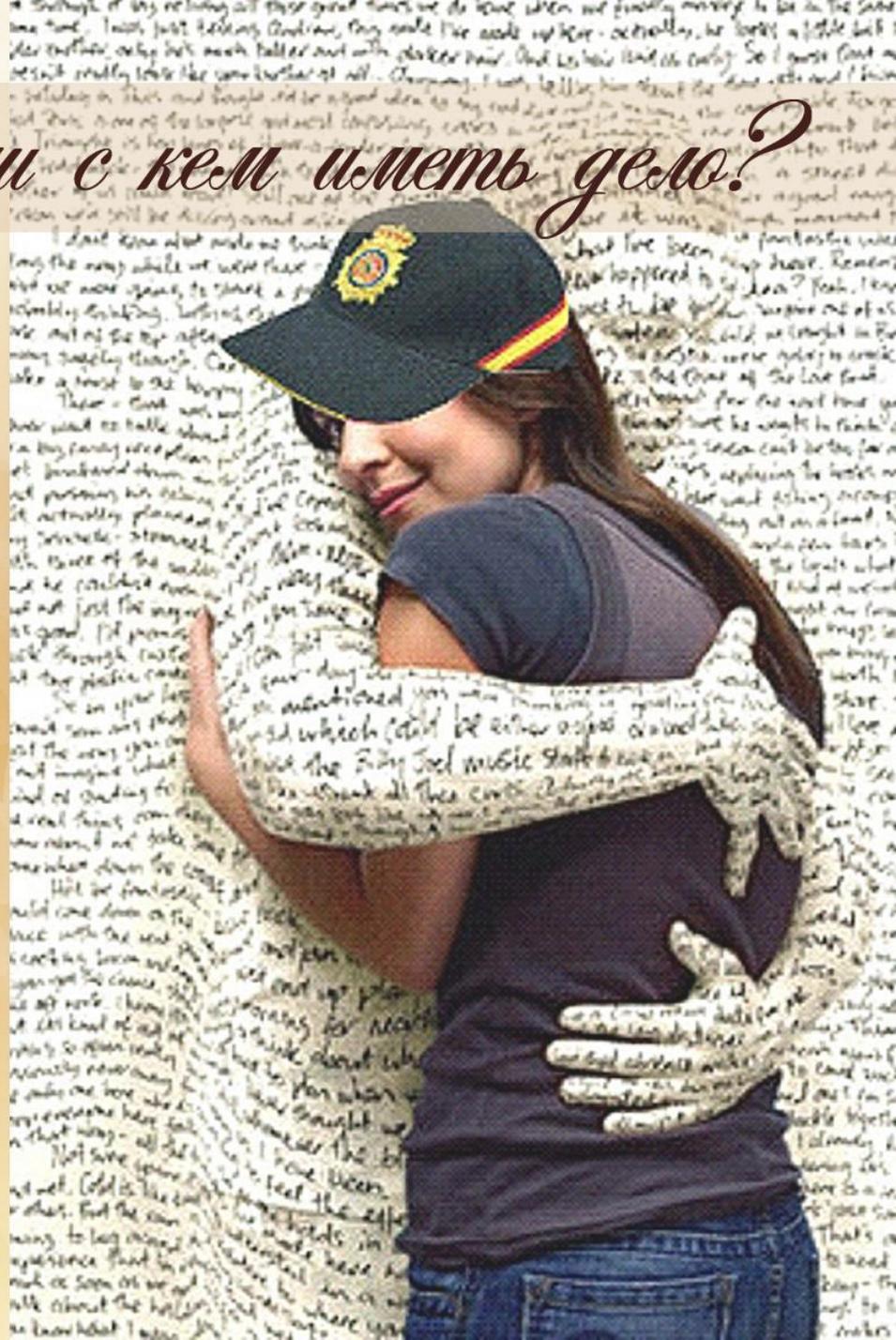
Выбор поставщиков должен осуществляться по трем направлениям:

1. Общая информация, характеризующая деятельность компании
2. Данные по результатам проведенных мероприятий
3. Оценка качества обслуживания



Выбор поставщика или с кем иметь дело?

- Проверенный поставщик или с кем приходилось иметь дело хотя бы один раз
- Рекомендации коллег по цеху
- Информация из интернета, СМИ, телевидения
- Клиентоориентированность
- Соответствие прогрессивным стандартам
- Выбор поставщика на конкурсной основе



Выбор компании по её стратегии.

Есть ли у Вас конкурентное преимущество?

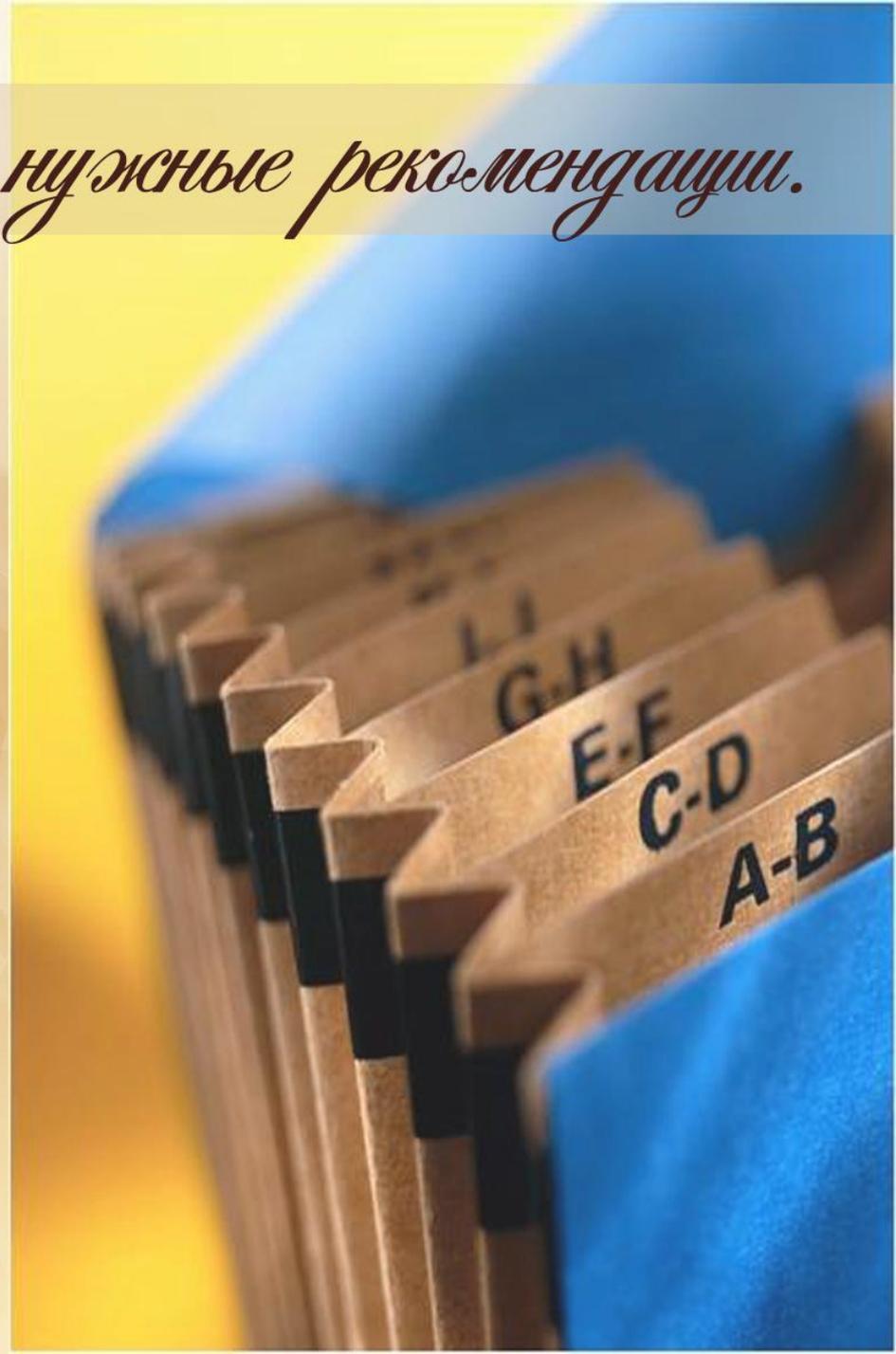
- Гастрономический кейтеринг*
 - Экологический кейтеринг*
 - Социальный кейтеринг*
 - Обслуживание на открытых площадках*
 - Корпоративное обслуживание*
- или...*



Портфолио или ищем нужные рекомендации.

- Дипломы
- Номинации премий
- Рейтинги
- Аккредитации

***Н.В.** Смотрим на сайт, отзывы, если указаны телефоны звоним и интересуемся о ранее проведенных мероприятиях*



Услуга testing. Пробуем и оцениваем?

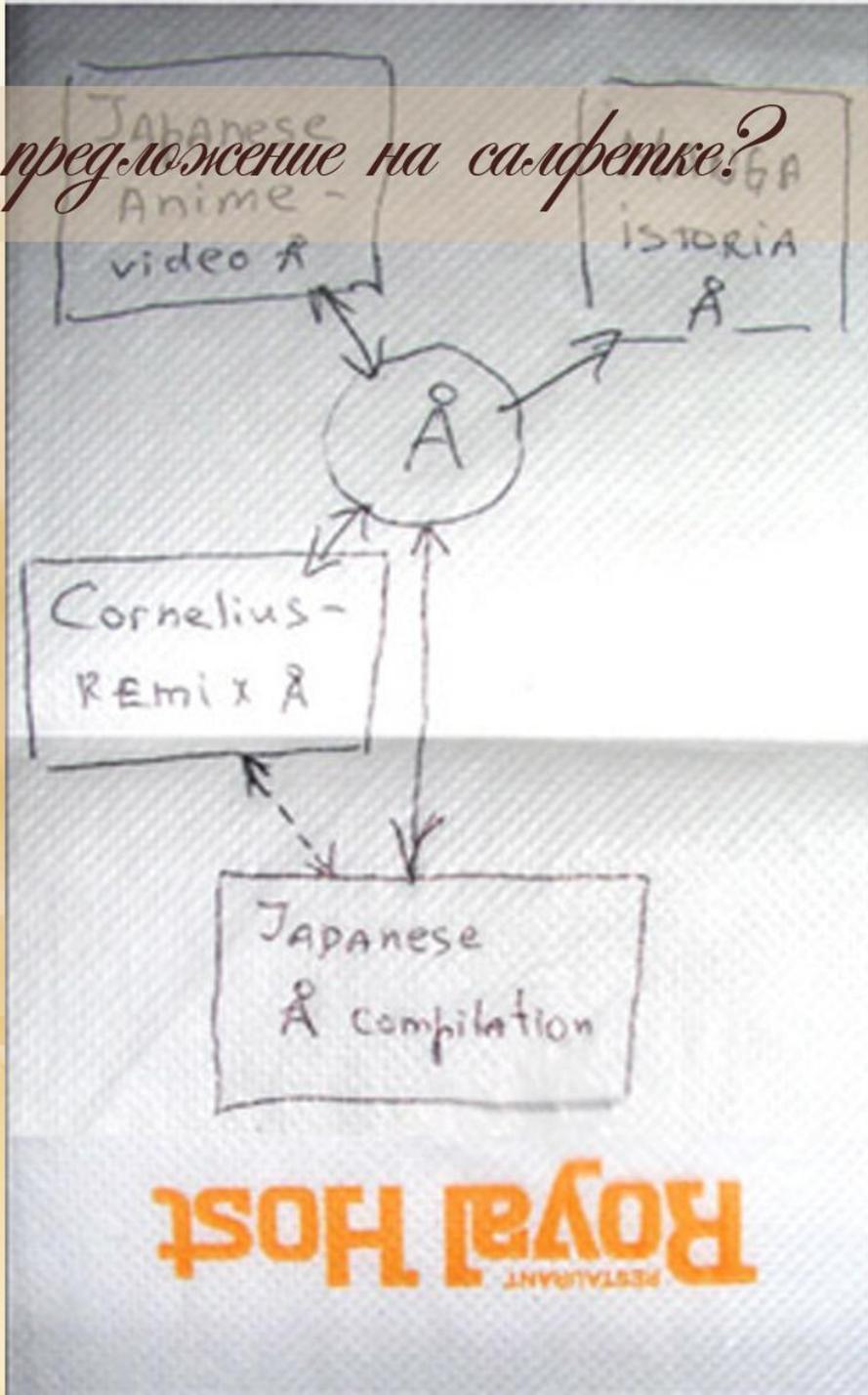
- *Есть ли у компании данная услуга, т.к. от нее порой зависит успех состоявшегося мероприятия*
- *Showroom, зачем он нужен?*
- *Сервировка и виды накрытий стола*



Коммерческое предложение или предложение на салфетке?

Сегодня по выставленному коммерческому предложению можно судить о профессионализме выбранной компании, а это следующие моменты:

- Расчет меню в зависимости от формата мероприятия, кол-во персон, времени года и т.д.
- Варианты меню
- Фото блюд
- Способы подачи
- Виды сервировок
- Выход в граммах на персону
- Комплемент от шеф повара
- Бесплатная дегустация

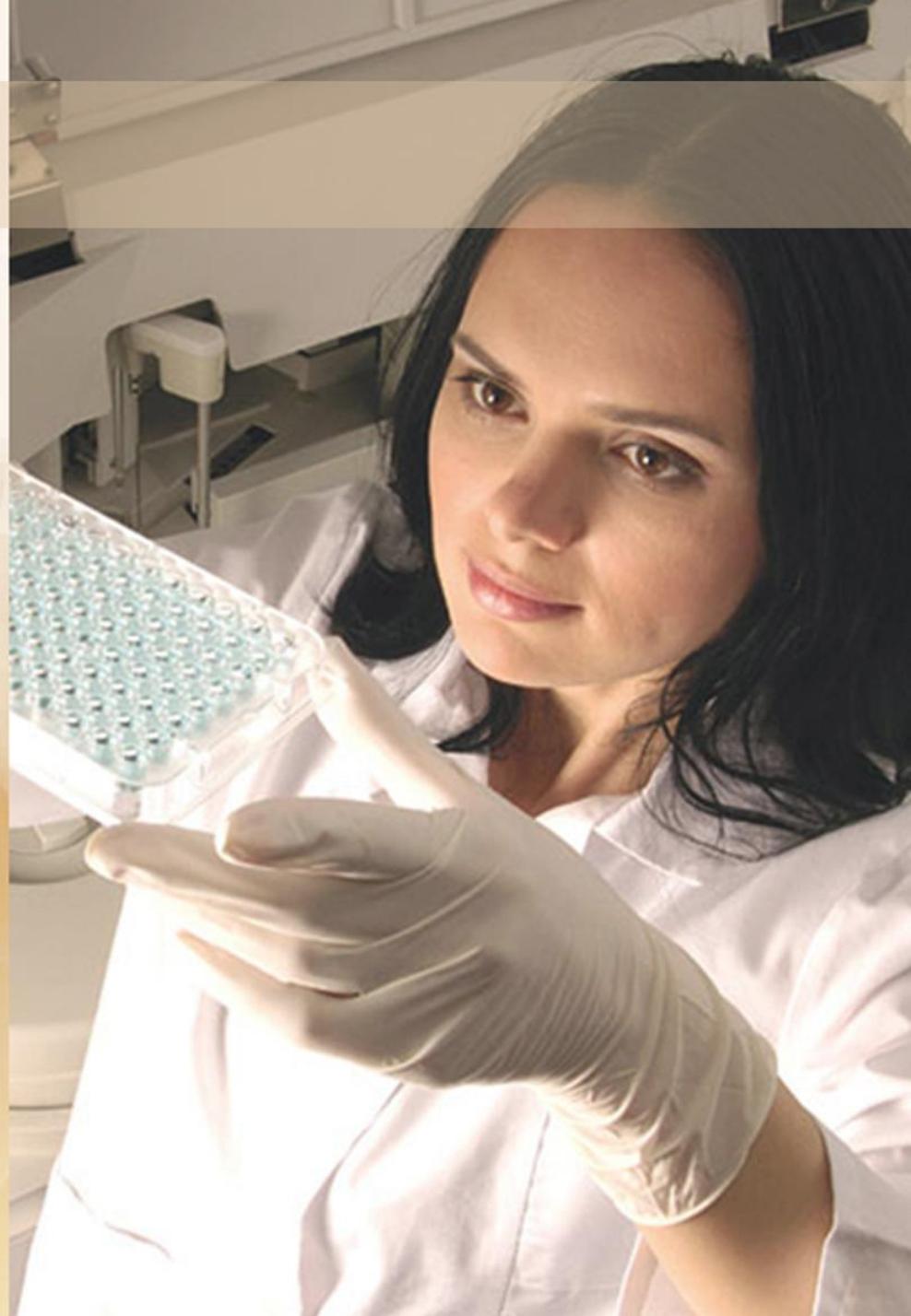


ROYAL HOST
RESTAURANT

Контроль качества

*Система менеджмента
безопасности пищевых продуктов
НАССР (Hazard Analysis and
Critical Control Points)*

- Качество отбора сырья для приготовления блюд*
- Поддержание и соблюдение санитарных правил и норм на производстве*
- Выполнение требований по химическому и микробиологическому контролю*



Подготовка мероприятия или работа под занавес?

Мероприятие всегда должно начинаться с выезда на площадку банкетного менеджера, технического директора, менеджера проекта, где составляются: лист движения, схема расстановки оборудования, технические особенности...

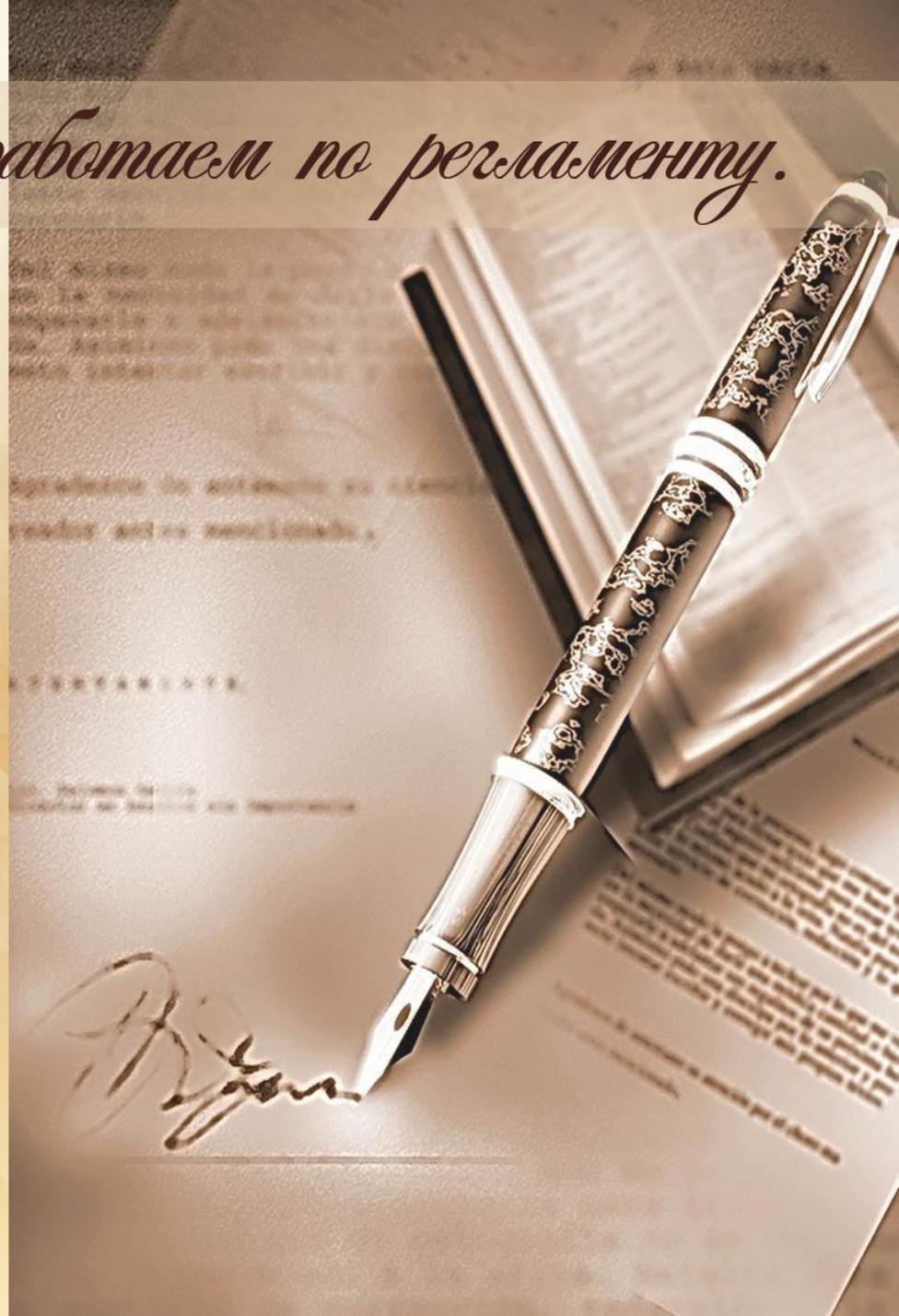


Закключаем договор и работаем по регламенту.

«Правильно оформленный договор, это начало работы от которого зависит мероприятие... »

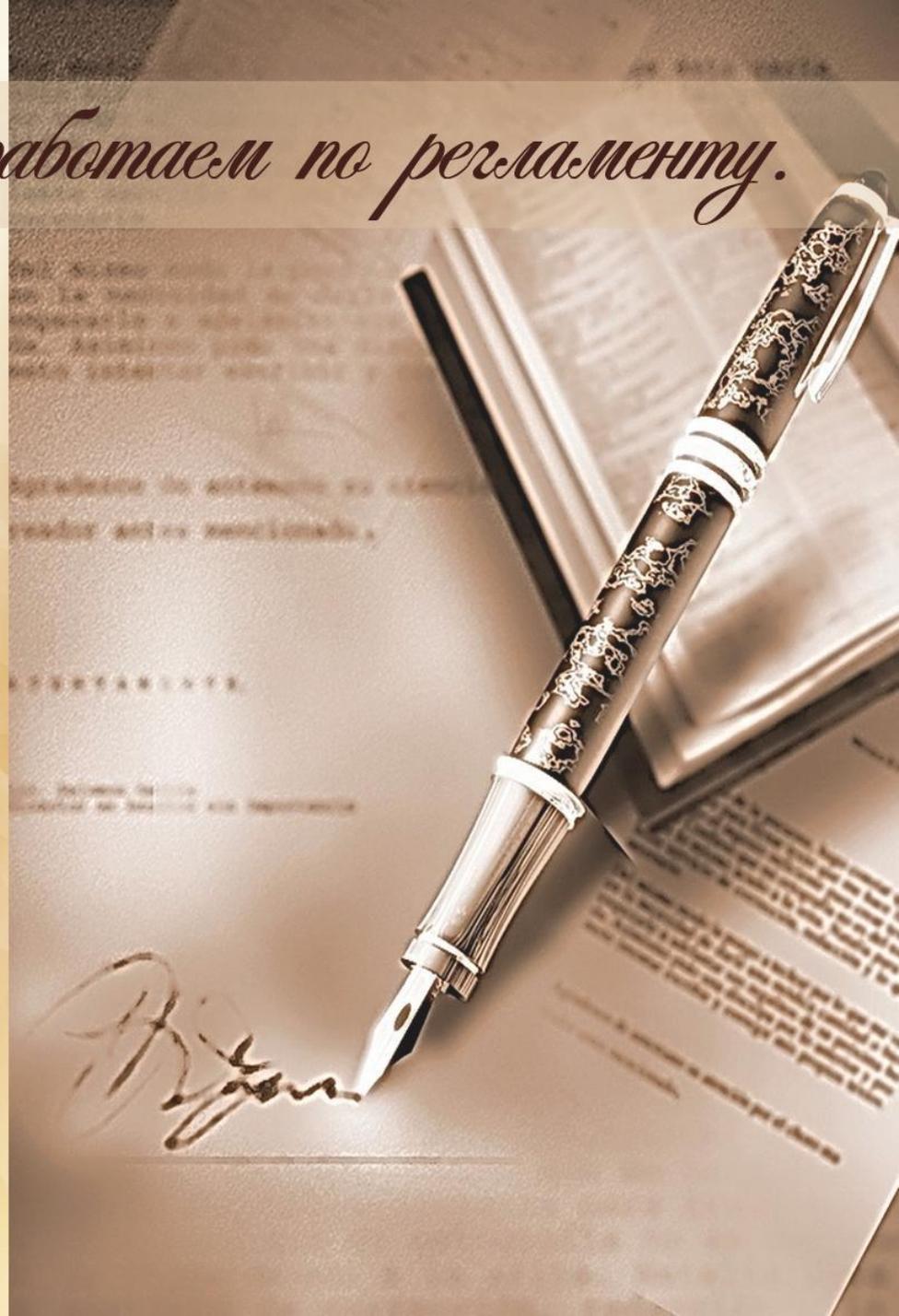
Обращаем внимание на:

- меню в граммах из расчета на персону*
- штрафные санкции с обеих сторон*
- регламенты проведения, обслуживания*
- письмо взаимодействия с площадкой*
- приложения...*



Закключаем договор и работаем по регламенту.

- *общее меню с сервировкой блюд и временем готовности*
- *схема расстановки оборудования и столов*
- *сценарий мероприятия*
- *акт о продлении...*
- *Рассадка гостей VIP, зоннированность, вход, сбор, основная зона, зона отдыха, зона для курения, туалеты, выходы и т.д.*



Алгоритм поиска и подбора нового поставщика

После определения поставщиков услуги составляется сравнительная таблица по матричному типу. Из созданной таблицы отбираются наиболее привлекательные поставщики (не менее 3-4).

В таблицу включаются нижеперечисленные пункты:

- удаленность поставщика до потребителя
- форма оплаты
- качество продукции
- цена, возможность скидок
- финансовая надежность поставщика
- возможность быстрого реагирования в случае внепланового заказа
- материально-техническая база поставщика услуги (какова ее мощность)
- услуга тестинга
- профессионализм
- сколько лет работает в данном сегменте

Спасибо за внимание

Ваша компания KubrikCatering