

Claves del catering en los eventos corporativos

Escrito por Miriam

Viernes, 14 de Mayo de 2010 00:00 - Última actualización Martes, 11 de Mayo de 2010 20:02

Cuando las compañías están planificando un evento corporativo, es importante que tengan en cuenta que el evento hablará de la empresa, como una gran vidriera. Por eso, antes de comenzar a planificar la comida y demás detalles, se deben delinear y acordar los objetivos que cada área o gerencia desea transmitir con el meeting, y trasladar esa información a la empresa de catering.

Una de las cosas que primero debe plantearse es si la empresa desea que el tipo de encuentro sea formal o informal. De ahí en más, entran en juego otras variables para que el tipo de menú elegido responda a las expectativas y, desde ya, al presupuesto asignado.

Entre otros puntos, hay que tener en cuenta el lugar en que se realizará la reunión (no solo en cuanto al emplazamiento físico sino además al tipo de espacio, ya que no es lo mismo servir un almuerzo en una carpa gigante que en una sala de directorio), tiempo de duración aproximado, época del año en que se realizará, y la cantidad estimada de asistentes.

Para la empresa de catering, un aspecto a tener en cuenta es que un evento de empresa es bastante diferente a un encuentro social: los eventos corporativos normalmente son más cortos que los sociales, y por lo tanto requieren de menos cantidad y variedad de comida, además de un servicio mucho más cuidadoso con los tiempos.

Comida formal o informal?

Dentro de los eventos corporativos hay dos grandes áreas: los internos – de capacitación o motivacionales - y los externos – generalmente organizados por la gerencia de marketing o comunicaciones para recibir a la prensa, realizar lanzamientos de productos, anunciar fusiones, etc.

En ambos casos, se recomienda comenzar con un appetizer frío y luego otro caliente, que permita a los invitados conversar e intercambiar opiniones durante la recepción.

Luego, si la compañía está armando un evento de motivación, por ejemplo, y desea que los invitados interactúen entre sí, es aconsejable que organice un cocktail informal, durante el cual la gente esté en movimiento y se pueda relacionar de una manera espontánea con sus colegas.

En una cena formal, en cambio, los asistentes estarán sentados en un lugar fijo y generalmente establecerán una relación coloquial con quienes comparten la mesa.

Menús para destacarse.

Claves del catering en los eventos corporativos

Escrito por Miriam

Viernes, 14 de Mayo de 2010 00:00 - Última actualización Martes, 11 de Mayo de 2010 20:02

No existe un cocktail estándar. Los proveedores de servicios de catering ofrecen diversas alternativas, teniendo en cuenta que a veces una misma empresa contrata el servicio para distintas ocasiones en el año.

Para que el evento sea recordado por mucho tiempo, y cumpla así con una de las premisas fundamentales, se puede jugar con la imaginación y pensar en que la comida puede transmitir también la idea del encuentro. Por ejemplo:

- Se puede armar una mesa de comida mexicana, americana, europea, japonesa, etc. y acompañar con una ambientación original.

- Si se trata del lanzamiento de un producto, se puede pensar en un menú en base al color del packaging y/o de la marca, o que remita a un lugar determinado.

- Hay eventos con un eje temático basados en obras literarias o de teatro, películas o personajes. Aquí la comida estará relacionada con la ambientación, y todo surgirá de acuerdo a la estrategia de comunicación. Las agencias de publicidad o marketing suelen requerir este tipo de servicio, por ejemplo.

- Algo que se estila es ofrecer una comida típica argentina, para agasajar a una comitiva extranjera. En estos casos, es importante tener en cuenta si los invitados provienen de un país que valora nuestra carne, ya que entonces se podrá diseñar un menú especial que satisfaga sus expectativas. Habrá que indagar si los invitados del exterior tienen preferencia o rechazo por algún tipo de alimentos, por motivos religiosos o simplemente por cuestiones culturales, por ejemplo (en todos los países hay alimentos que pueden provocar rechazo en un extranjero)

- Así mismo, hay que averiguar si en el grupo hay celíacos, diabéticos, hipertensos, vegetarianos, etc. y pensar propuestas que puedan satisfacerlos.

Comidas de trabajo.

Son las que se realizan exclusivamente para el nivel ejecutivo, por ejemplo, o bien para nuclear vendedores, invitar a representantes del interior, etc. Suelen ser más cortas que un evento corporativo y desde el punto de vista del menú pueden plantearse de dos modos diferentes.

- Hay empresas que optan por la modalidad de buffet: se presentan los alimentos en fuentes, y el personal de la empresa de catering puede asistir o no para servir los platos, dependiendo del tipo de reunión: a veces se prefiere que el mozo no esté presente, porque en el encuentro se tratarán temas confidenciales de la empresa.

- En otros casos se arman comidas formales, con una recepción de appetizer fríos y calientes, entrada, plato principal, postre, y café con petit fours.

La experiencia del proveedor de catering puede ayudar a seleccionar un menú acertado, que sepa interpretar las expectativas del cliente y transmita el mensaje deseado.

Luego, solo habrá que coordinar todo lo necesario para que el momento de la comida sea una experiencia placentera, y que aporte al desarrollo del evento.

Claves del catering en los eventos corporativos

Escrito por Miriam

Viernes, 14 de Mayo de 2010 00:00 - Última actualización Martes, 11 de Mayo de 2010 20:02

Por Carlos Schuster, Director de Schuster Catering. www.schuster-catering.com.ar