



GUIDA
AL CATERING
IN AZIENDA TRA
INNOVAZIONE, STILE
E SUCCESSO.



*Gli eventi aziendali rappresentano una parte cospicua dell'immagine che un brand riesce a costruirsi negli anni. Infatti questi momenti speciali, sono l'occasione per un'azienda di venire a contatto diretto con il proprio, a volte semiconosciuto e perfino da conquistare. **I migliori affari però, si sa, vengono conclusi a stomaco pieno.** Ed ecco spiegata l'importanza del rinfresco o del servizio catering all'interno degli eventi di business.*

*Ogni invitato deve infatti preservare un ricordo positivo dell'evento, in linea con **l'immagine del brand** e con le aspettative personali. Nulla può andare storto perché eventuali problemi di organizzazione dell'azienda di catering possono riflettersi come un effetto domino sul giudizio complessivo dell'azienda organizzatrice. Ecco perché è importante affidarsi ad aziende che, di eventi aziendali, nel corso della propria vita ne hanno organizzati tanti: come La Rocca Banchetti.*



ECCO LA GUIDA IN 5 PUNTI, UTILE SU
COME ACCOGLIERE AL MEGLIO I
VISITATORI O I PARTECIPANTI AI
VOSTRI MEETING AZIENDALI.



www.laroccabanchetti.it

1. WELCOME COFFEE

La fase di accoglienza prima di un meeting rappresenta un momento di raccolta nel quale i partecipanti si preparano a prestarVi attenzione, alle vostre presentazioni ... e come sostiene R.B. Cialdini *“Se vogliamo che le persone siano più cordiali verso di noi, mettiamo loro in mano una bevanda calda”*. In questo senso risulta particolarmente efficace accogliere l'ospite con un caffè di benvenuto. È possibile organizzare una vera e propria colazione con dolcetti, biscotti, piccola pasticceria, tè caldi, succhi, caffè e cappuccini.

2. COFFEE BREAK

Si consiglia di spezzare la mattina con una pausa caffè, che consentirà ai partecipanti di rilassarsi e *recuperare le energie*, per poi tornare al convegno con una nuova concentrazione. Anche in questo caso si propongono bevande calde e fresche, non possono mancare acqua e succhi, ma neanche biscotti e qualche stuzzichino che aiuti ad arrivare all'ora di pranzo.





3. PRANZO A BUFFET

Pratico, veloce, soddisfacente. Permetterà di evitare di spostarsi per andare al ristorante e offrirà agli ospiti un pranzo ricco e vario, capace di soddisfare i gusti di tutti. Il tempo verrà dimezzato, zero costi di spostamento. Avremo noi cura di allestire la sala per il pranzo, portando e sistemando tavoli e sedie. La formula più richiesta è sicuramente il *pranzo a buffet*, nel quale si propongono piatti caldi e freddi, affettati, formaggi, primi, secondi, dolci, frutta e caffè. Il menù viene personalizzato per soddisfare al meglio le esigenze dell'evento, degli ospiti e della stagionalità.



4. COFFEE BREAK POMERIDIANO

Se l'evento prosegue è da prevedere un coffee break anche *a metà pomeriggio*, solitamente vengono proposte anche alternative salate, come frutta secca, sfoglie, crostini o tramezzini.

5. BRINDISI DI SALUTO

Per concludere l'evento è molto apprezzato un brindisi di saluto, un calice di Prosecco viene molto apprezzato da chi arriva da altre parti d'Italia o dall'estero e quest'ultimo momento conviviale lascerà ai vostri ospiti un ottimo ricordo di tutta la giornata. Vorremmo sottolineare la nostra disponibilità a supportarvi per organizzare eventi in linea con gli obiettivi aziendali *con originalità, qualità e innovazione*. Da anni ci occupiamo di garantire il meglio per i nostri clienti, offriamo un servizio professionale e di qualità, personale attento e cortese che vi seguirà durante tutto l'evento, lavorando insieme a voi per la buona riuscita del meeting.

