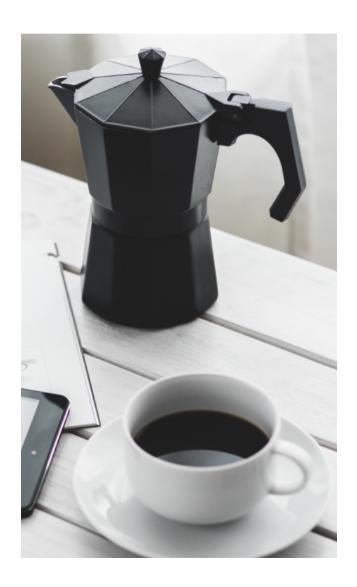


GUIDA AL CATERING IN AZIENDA TRA INNOVAZIONE, STILE E SUCCESSO.





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 semisconosciuto 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.



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 efficacie 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

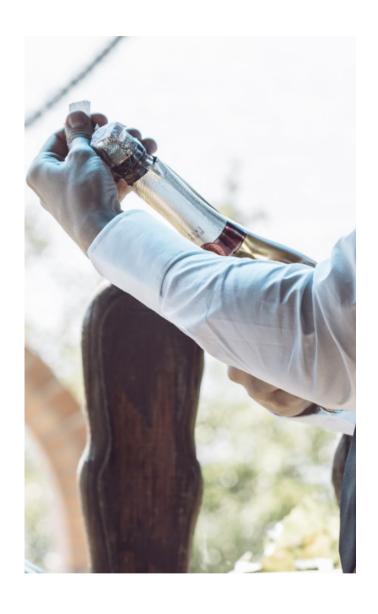
Si consiglia di spezzare la mattina con una pausa caffè, che consentirà ai partecipanti di rilassarsi e *recuperare le energie*, per poi tornare al convegno con una nuova concentrazione. Anche in questo caso si propongono bevande calde e fresche, non possono mancare acqua e succhi, ma neanche biscotti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

