



ZŁAPAĆ BALANS W PRZEKRACZANIU GRANIC

Obecnie niemal każde spotkanie firmowe, branżowe, konferencja lub event nie istnieje bez udziału firm cateringowych. Organizator sam decyduje, jak bardzo wykorzysta potencjał cateringu do wywołania pozytywnego efektu skojarzenia smaku i estetyki jedzenia z marką, konkretnym produktem lub samym wydarzeniem. O wyzwaniach przed którymi stoją firmy cateringowe oraz potencjale który mogą wykorzystać opowiada Hubert Wisiński, właściciel Firmy Fiesta Catering.

► Fiesta Catering oferuje kompleksowe usługi cateringowe, czym się charakteryzuje?

Kluczem do sukcesu jest sprawna i efektywna współpraca z organizatorem eventu już na poziomie przygotowywania oferty. Jeśli wiemy, jaki charakter będzie miało wydarzenie, w jakim miejscu będzie organizowane oraz dla jakiej grupy docelowej, oferta usługi cateringowej będzie nie tylko spełniać, ale też przewyższać oczekiwania uczestników. Bardzo ważnym elementem rozwoju firmy jest śledzenie pojawiających się trendów zarówno kulinarnych, aranżacji wnętrz jak też podążanie za zainteresowaniami i oczekiwaniami klientów. Do każdego zamówienia podchodzimy w sposób indywidualny. Przygotowując ofertę bazujemy na własnym doświadczeniu i proponujemy najlepsze

w danym momencie rozwiązania. Uważnie słuchamy przy tym sugestii i uwag klienta razem wypracowując najskuteczniejsze rozwiązania. O ile zaplanowanie cateringu – od sporządzenia odpowiedniej oferty, po dobór mebli, zastawy i perfekcyjne przygotowanie menu – jest wynikiem wiedzy i doświadczenia, o tyle wycucie estetyki i stylowa aranżacja cateringu, jest już sztuką. Pracując w branży cateringowej już kilkanaście lat, wiemy jak bardzo liczy się, jakość i smak przygotowanego jedzenia, ale też - a może przede wszystkim - sposób jego podania i prezentacji. To wszystko, co znajduje się w przestrzeni cateringowej lub wejdzie z nią w bezpośrednią integrację, powinno być dopracowane w najdrobniejszych szczegółach, wtedy możemy oczekiwać, że całe przedsięwzięcie spotka się z uznaniem i zadowoleniem ze strony gości wydarzenia.

Doskonałość i wyjątkowość usługi cateringowej, nie może odbiegać od stylu całej imprezy – powinna ją subtelnie uzupełniać i wzbogacać. Począwszy od dopasowanych dekoracji na stołach i bufetach, poprzez wygląd serwowanych dań aż po nienaganne stroje kelnerskie. Kolor koszuli i spodni, dobrze skrojona kamizelka, designerska muszka oraz szelki, to tylko kilka z propozycji, jakie można wykorzystać w ubiorze kelnerskim. Pomocny i doświadczony kelner w dobrze dobranym stroju do charakteru imprezy, jest nieocenionym ambasadorem marki.

► Mówi Pan o wielu narzędziach którymi można posłużyć się przygotowując catering, ale czy ich skala się nie wyczerpuje? Na ile catering to rutyna, a na ile kreacja?

Rynek eventowy, to rynek wciąż rozwijający się, szukający atrakcji i nowości. Ważne, aby nie popaść z jednej strony w rutynę proponując powtarzające się, schematyczne rozwiązania, z drugiej strony chodzi o odpowiedzialność i rozsądne propozycje, adekwatne do możliwości i oczekiwań organizatora. Kluczem do sukcesu jest odpowiednie balansowanie pomiędzy światem realnym i wirtualnym. Nie możemy pozwolić na powtarzalność imprez w tym samym miejscu i formie. Za każdym razem należy dostarczać nowych doznań, wzmacniać pozytywne skojarzenia i budować nową wartość dla produktu danej marki lub konkretnej firmy. Partnerskie relacje i wzajemne zaufanie pomiędzy organizatorem eventu, a firmą cateringową, to klucz do sukcesu. W naszej ofercie znajdują się zarówno dania proste jak i standardowe, ale również potrawy egzotyczne, stacje live cooking, nowoczesne dekoracje stołów i bufetów, aż po, tak jak wspominałem dedykowane stroje kelnerskie. Jest tego naprawdę dużo – każdy znajdzie u nas to, czego szuka. Goście eventowi nie oczekują przekombinowanych dań. Powinny natomiast zaskoczyć ich wyglądem oraz smakiem.

Najciekawsze propozycje powstają przy okazji imprez tematycznych, gdzie niejednokrotnie event jest stykiem dwóch światów: realnego i wirtualnego. Przykładem takiej realizacji jest impreza w stylu MATRIX lub wydarzenia dla określonej grupy odbiorców np. staropolski bufet dla gości zagranicznych. Patrząc na branżę eventową jako całość, doskonale zdajemy sobie sprawę z faktu, że ten kto stoi w miejscu, ten się po prostu cofa. Usługa cateringowa, to szeroka przestrzeń ciągłych poszukiwań. Jako dyrektor zarządzający oraz właściciel FIESTA Catering obserwuję uważnie branżę eventową od ponad 13 lat i widzę jak z każdym rokiem rośnie w siłę, a my rozwijamy się razem z nią i wychodząc naprzeciw oczekiwaniom branży oferujemy kompleksowe usługi cateringowe.

► Jakimi realizacjami pokazującymi rozwój firmy możecie się pochwalić?

W Fiesta catering cały czas się rozwijamy i ciągle przekraczamy nowe granice – obsługujemy eventy dla coraz większej liczby uczestników, systematycznie wprowadzamy do menu kolejne pozycje. W tym roku Fiesta Catering przygotowała kompleksową realizację cateringową na Zamku na Hradczanach w Pradze. Dwudniowa konferencja zgromadziła ponad 1100 uczestników. W ramach usługi cateringowej zaserwowaliśmy przerwy kawowe z deserami, zimne przekąski i sałatki oraz lunch w formie bufetów. Dodatkowo przygotowaliśmy kolację z serwowaną przekąską oraz zainstalowali-



śmy dwie stacje kulinarne, gdzie kucharze na oczach gości przyrządzali i serwowali m. in. dania kuchni czeskiej.

Ze względu na miejsce wykonywanej usługi – Zamek na Hradczanach, który obecnie pełni funkcję siedziby Prezydenta Czech, dużym wyzwaniem było zapewnienie zaplecza logistycznego. Łącznie korzystaliśmy z 19 ciężarówek, którymi przetransportowaliśmy niezbędny sprzęt, wyposażenie oraz posiłki. Źródłem powodzenia pomyślnego wykonania realizacji za granicą jest doświadczenie jakie posiada Fiesta Catering. Nasza Firma od blisko 13 lat z powodzeniem świadczy kompleksowe usługi cateringowe. Sprawdzeni kucharze, kelnerzy oraz profesjonalne doradztwo, to najważniejsze cechy, które Nas wyróżniają.

Rozmawiał Andrzej Kuczera

HUBERT WISIŃSKI - w branży usług cateringowych od 1999 roku. Od 2003 roku właściciel firmy Fiesta Catering.
Misja Fiesty Catering:
Uważnie słuchamy, budujemy partnerskie relacje. W sposób odważny i kreatywny realizujemy potrzeby, kierując się profesjonalizmem. Jesteśmy zgranym zespołem.
Wartości, na których jest oparta Fiesta Catering:
- zaufanie i partnerstwo
- odwaga i determinacja
- najwyższa jakość realizowanych usług
- kreatywność i wyobraźnia w kreowaniu potrzeb



Fiesta
catering