

Másszuk meg együtt...

A

*Libith*

több, mint catering

bemutatja:

# A NAGY FALAT



## A Nagy Falat Rendezvények, okosan.

- 1. Tányérján a nagy falat, avagy hogy fogjunk hozzá? Az előkészítés .....4.
- 2. Nem is olyan rágós ez a falat .....7.
- 3. Ez egy igazán finom falat .....9.
- 4. Püspökfalat, azaz mi történik a rendezvény hátsójában, a hinterlandban .....12.
- 5. Csalogató falat: avagy a sikeres meghívó titkai.....16.
- 6. Kreatív falat .....18.
- 7. A falat íze – a kreatív vendéglátás .....22.
- 8. Szabad a falat, azaz a rendezvény szabadtéren .....26.
- 9. Színes falat, avagy hogy lehet a legegyszerűbb rendezvényből is a legtöbbet kihozni .....30.
- 10. Pár szóban a Lilith-ről..... 34.



**Felesleges aggódni, miután ezt az eBook-ot elolvassa, tudni fogja, hogyan is álljon neki egy rendezvény megszervezéséhez, összefogásához.**

## Fel a fejjel, kezdjünk neki!

### Találkozott már a nagy feladattal?

Főnöke kitalálta, hogy vendégeljék meg ügyfeleiket, munkatársaikat?

Gondolkodott már azon, hogy igazán feldobná a cég életét egy jó kis rendezvény?

Ön hogyan fogna hozzá?



Hadd adjunk pár jó tippet! És akkor biztos, hogy elégedett lesz főnöke, munkatársai és az ügyfelek is!

Számos veszélyhelyzet rándíthatja görcsbe a lelkes munkaerő gyomrát, mert egy céges rendezvény megszervezése nagy falat! Mi azt szeretnénk, hogy ez a falat könnyen csússzon, és emellett Önnek is ízletes is legyen!

# 1. Tányérján a nagy falat, avagy hogy fogjunk hozzá? Az előkészítés

Első lépés: A rendezvény célja és üzenete

Hogy utáltuk az irodalomtanárt általános iskolában, hogy mindig ki kellett találni valami címet, miért nem lehetett egyszerűen: „DOLGOZAT írta *Lelkes Julcsi 3/B.*”

Pedig most is így kell hozzálátnunk: mi legyen a rendezvényünk címe, azaz a célja és üzenete.

- Ez az, amiért eljönnek a vendégek.
- Ha tudatosítjuk a célt, akkor nem csak jó lesz a rendezvényünk, hanem hasznos is.
- Ha van célunk, akkor könnyen választunk szervező céget, mert az ajánlatokból látjuk, ki értette meg, és ki tudja legjobban megvalósítani ezt a célt.

Második lépés: Költségkeret

Egy rendezvény költsége általában nagyobb, mint eddigi bármely reklámeszközünké. De ne felejtsük el, hogy itt célzott marketingről van szó, le tudjuk bontani minden egyes főre a költségeket, és nyugodtan hátradőlhetünk, hogy mindenkit elértünk - szíven ütöttünk - aki eljött.

Ez nem a „sörétes-puskával-a-tömegbe-lövős, hátha-valakit-eltalálós” eszköz.

- Minden egyes résztvevővel a kassza is csilingel!
- Marketinges szállóigével: egy jó rendezvény esetén biztosak lehetünk, hogy ez nem az fele a marketingköltségeknek, ami kidobott pénz!

Ha van már tapasztalatunk a rendezvények terén, akkor határozzuk meg előre, hogy mennyit szánunk rá, így megversenyeztethetjük a rendezvény-szervező cég kínálatát, nem kell görcsölnünk azon, hogy ki a legolcsóbb.

### Harmadik lépés: Brief

A következő lépésben felkeressük azokat a cégeket, akik hozzásegítenek a sikerhez. Fogjuk tehát a rendezvényünk célját és üzenetét -a falatunkat tehát-, és vessük oda a szervező cégek elé, hadd veszekedjenek rajta! És bár ők tudják, hogy nekik csak a csont marad, buzgón nekilátnak, hogy lehámozzák számunkra a finom falatot.

#### A brief tartalmazza:

- Rendezvény paramétereit (dátum, időtartam, esetleg helyszín, várható létszám)
- Vendégkör jellegét és várható létszámot
- A rendezvény célját, üzenetét
- Fontos tudnivalókat a cégemről
- Ajánlatkérés elemeit (pl. catering, műsor, programok, teljes kreatív megvalósítás)
- Ajánlat határidejét (catering esetén szabhatok két napos határidőt, de kreatív ötletekhez minimum 1 hét szükséges)
- és, hogy milyen formában kérem az ajánlatot (adjunk esélyt a személyes bemutatkozásra, nem árt ugyanis személyesen is megismerni azt, akire bízni akarom a sikeremet!)

#### És könnyítésképpen:

- Elbírálási szempontokat
- Büdzsét

### Negyedik lépés: Ajánlatok elbírálása, azaz ki az, aki hozzásegít a sikerhez?

Először is, ha nem akarunk teljesen elveszni a szervező cégek kavalkádjában, válasszuk ki azokat, akiknek elküldjük a briefünket.

- Az interneten mindenkiről kapunk egy képet a weboldal alapján. Nézzük meg a referenciáit, és az összbenyomás alapján döntsünk.
- Az ajánlat beérkezése a második benyomás! Nem mindegy, hogy mennyire rendezett és áttekinthető a szervező cég ajánlata. Képzeljük mennyire lesz majd szervezetlen a munka folyamán, ha már az ajánlatában is az!

És újra a személyes prezentáció: ha igazán tutira akarunk menni, akkor hívjuk be az esélyes cégeket! Élőszóban kiderül minden, amit a sorok között esetleg nem tudunk elolvasni. A rendezvényem sikerében a legsúlyosabb tényező a biztonság, tehát a személyes találkozás folyamán rögtön le tudjuk szűrni, hogy a szervezőm tényleg tud-e biztonságot nyújtani. Ha ezeket a preferenciákat figyelembe tudjuk venni a költségek és a kreativitás mellett, akkor biztos a siker.

De mi derül ki az ajánlatból?



## 2. Nem is olyan rágós ez a falat

Az első felvonásban Önnek kellett dolgozni, itt a második felvonás: dőljön hátra és élvezze a döntéshozás hálás feladatát!

Már tudja, hogy miért szervezi a rendezvényt, azt is tudja milyen információkat szükséges beszereznie, sőt talán már a büdzsé is megvan. A fáradságos előkészítést a sikeres rendezvény céljából tette meg, tehát a következő kérdés:

Miért és mitől lesz jó a rendezvényem?

- Mert mindenki eljön, akit meghívok.
- Mert emlékezetes élményt nyújt, és beszélnek róla, tehát a cégről!
- Mert eléri a célját!

Ami arra ösztönzi a résztvevőket, hogy vásároljanak, a kollégákat arra, hogy jobban dolgozzanak, a főnököt pedig, hogy fizetésemelést adjon!

Miközben érkeznek az ajánlatok, ezeket a pontokat tartsuk szem előtt, és így kezdjük el értékelni a pályázatokat.



**Melyik ajánlatot válasszam?**

Az a bizonyos belbecs, amiről már az első felvonásban volt szó! Íme, egy cheklist ahhoz, hogy biztosan jól döntsön.

A JÓ AJÁNLAT KÉRDÉSEI	Igen	Nem
Megvalósulnak a jó rendezvényem alapfeltételei?		
Törődnek velem az ajánlat készítői, fontosak-e az igényeim, vagy sablonajánlatot kaptam?		
Mellébeszélnek, vagy arról szól-e, amit kértem?		
Adnak szakmai tanácsot, profizmust tükröz-e az anyag?		
Egyszerűen tudom kezelni az anyagot, áttekinthető?		
Megvalósítható ajánlatot adtak, vagy csak le akarnak venni a lábamról, és akkor kezdenek el igazán dolgozni, ha őket választom?		
Mennyire erőltetik rám a szolgáltatásukat. Tartalmaz-e rögtön szerződést, kizárólagos elemeket?		
Mennyire reális az ár? Látom benne az ár-érték arányt?		
Túl olcsó, és valószínű, hogy a minőségen spórolnak?		
Biztonságban érzem a rendezvény lebonyolítását?		

### 3. Ez egy igazán finom falat

Kiválasztottuk a legjobb ajánlatot, most markoljuk meg újra a nagykanalat!

#### Helyszínválasztás

A jó helyszín kiválasztásának is több szempontja van!

Vigyázzunk, hogy ne csak szép-patinás-puccos legyen, hanem a rendezvény céljának és a vendégek kényelmének is megfeleljen:

Csekkoljunk tehát:

- Megfelel-e az esemény hangulatának?
- Van-e parkolási lehetőség?
- Kell-e behajtási engedély a területre?
- Kell-e külön belső szabályzathoz alkalmazkodni (pl. múzeumok esetén)?
- Megfelelő a helyszín mérete?
- Rendelkezik-e megfelelő technikai felszereltséggel?

Fontos, hogy pont tele legyen a terem!

Ha kevesen vannak nagy helyen, akkor elvesznek a térben.

Ha pedig fordítva, akkor a „sok jó ember kis helyen is elfér” helyett tartsuk szem előtt a „sok jó vendég, ha nem fér el, hamar lelép!” alapigazságot.

#### Helyszínnézés

A magunk és beszállítóink biztonságos munkája érdekében mindenképp egyeztessünk helyszínbejárást jó idővel a rendezvény előtt. Ott kiderül, hogy biztonságban lesz-e a rendezvényem:

- Ha a szervező magával hozza azokat a szakembereket (pl. technikus), akik hozzáértő szemmel mérik fel a terepet, mert ne gondoljuk, hogy akkor jó a

rendezvényszervező, ha kis ezermesterként mindenhez ért (emlékezzünk Mekk mester fiaskóira!)

- Ha kapok egy pályarajzot, amin látom, hogy hogyan fog elférni a rendezvényem.
- Ha a helyszín képviselője is ott van, és megmutat minden helyi sajátosságot, illetve kommunikál a szervezővel a részletekről.
- Ha a szervező megmutatja, hol lesz a hinterland!

## Szerződés

A polgári jogi részleteket itt mellőzzük, mégis fontos, hogy a szervezőnkkel való szerződés lehetőleg minden fontos adatot tartalmazzon:

- pontos elvárásokat
- árakat
- fizetési feltételeket
- felelősöket, kontaktszemélyeket



## A rendezvényen

Elérkezett a várva várt esemény, tudjuk, Ön leginkább túl szeretne rajta lenni és lenyelni a nagy falatot! Ne izguljon, hanem élvezze a szervezés biztonságos menetét!

De hogyan?

A jó szervező ad egy lebonyolítási forgatókönyvet. Ebben időpontokra lebontva látja, hogy mikor mi történik, és hogy mindennek megvan a felelőse.

Ezzel a kezében Ön megint hátradőlve nézheti az előkészületi eseményeket, majd a vendégei megérkezésekor sem a szervezési feladatokkal kell foglalkoznia, hanem a házigazda hálás szerepében arra koncentrálhat, ami igazán fontos: a vendégek!



Hát lecsúszott ez a nagy falat, és reméljük, tényleg ízletesnek tűnik! Próbálja ki a következő rendezvénye megszervezésénél, ellenőrizze az események menetét és nem egy kellemetlen gombóc fogja a torkát szorítani, hanem könnyed falatok ízkavalkádját élvezheti!

## 4. Püspökfalat, azaz mi történik a rendezvény hátsójában, a hinterlandban

Talán nem is gondolná, de a rendezvény szíve abban a kis hátsó szegletben van, amely a külső szemlélőnek láthatatlan, ha pedig mégis rábukkanna, akkor egy csatateret látna. Itt harcol az Ön rendezvényszervezője azért, hogy ott, ahol a vendégek vannak, minden békésen folyjék.

Biztosítsa be magát, és tudjon meg mindent a hinterlandról.

A reality show-k és a mindent felboncoló orvosi sorozatok iránti fanatikus érdeklődés arra buzdít minket, hogy mi is kitárulkozzunk. Ahogy a Született Feleségek pincéjében is ott rejlik az igazság, a rendezvények hátterében is van egy zug, ahol minden eldől.

A mi backstage-ünk a hinterland.

Bár nem állnak ott rajongó gruppiék, hogy legalább egy pillanatot elkapjanak a szervezés valóságából, autogramot sem osztogat az sztárfőlszolgáltató, talán mégis szolgálhatunk pár érdekességgel.

Mi az a hinterland?

A szakmai frappáns definíció így szól: a hinterland a rendezvény háttér bázisa, maga a catering office.

Ebben az irodában azonban nem képernyőt bújós fehér-gallérosok gubbasztanak, hanem a rendezvény személyzete sűrög-forog, mint kis hangyák sorakozva perfekt logisztikai sorokba, hogy minden eszköz, minden élelem és minden hulladék a megfelelő helyre kerüljön.

Hasonlíthatjuk a hinterlandot egy csatatérnek stratégiai sátrához is, ahol a rendezvény felelőse(i) a kidolgozott haditerv alapján rendezi a felszolgálók, mint elkötelezett harcosok sorait.

A hinterland felépítése a catering kitelepülésének első lépése. Ide hordják az összes eszközt, hogy szépen sorjában kikerüljenek a rendezvény terébe. Először a bútorok: az asztalok, a székek, a pultok, aztán a textilek: a terítők, a szék és asztalselymek, a szalvéták, majd a tálalóeszközök, és a catering dekorációja.

Amikor már azt hinné a tapasztalatlan szemlélődő, hogy a kiürült hinterlandban meg lehetne pihenni, máris érkeznek a ládák tele a finomságokkal, amik a vendégek ízlelőbimbóit fogják kényeztetni. Szigorú előírás alapján 2 órával a vendégérkezés előtt lehet előkészíteni az ételeket, tehát így időzítik a rendezvény helyszínére való szállítását. A hidegek hűtőládákban, a forrók pedig hőtartó fémeszközökben, amiket aztán helyben is folyamatosan melegítenek.

A barikádok helyett tehát az egyes fogások sorakoznak higiénikusan, hogy aztán a lehető legegyszerűbb mozdulatsorral lehessen porciózni a tálcákra és tányérokra, az italokat a poharakba.

Hol van a hinterland?

A hinterland (annyit jelent tükörfordításhan, hogy hátsó terület) elhelyezkedése függ a helyszín sajátosságaitól, lehet akár egy külön kis szoba, minél közelebb a valódi csatatérhez, de ha nincs külön helyiség, akkor sem esik kétségbe a profi rendezvényhadvezér, és lelki szemeivel rögtön fel tudja mérni azt a szegletet, amiből, mint egy kis bunkert, ki lehet alakítani, paravánokkal, függönyökkel, pultokkal a hinterlandot.

Az esemény forgatógában a felszolgálók külön egyedekként végzik a munkájukat, a pultosok is önállóan kínálják a hűsítőket, de mielőtt neki vágnának a csatának egybegyűlnek és egy csapatként hallgatják meg a rendezvény stratégiáját. A felelősök kiosztják a feladatokat, elmondják a rendezvény menetét, és elzengik az indulót, hogy aztán mindenki menjen a dolgára.

A rendezvény közben itt cserélődnek az elhasznált eszközök tisztára, és a személyzet is itt szusszan egyet, hogy aztán felfrissülve reppenjenek szét a fészekből a rendezvény terének minden irányába, újult erővel a vendégek kegyeit keresve.



Bár ijesztő lehet kívülállóként ebbe a hangyabolyba belecsöppenni, és érdemes szigorú szervezői felügyelet mellett bepillantani (hogy elkerüljük az elefánt és a porcelánbolt esetét), mégis jó tudni, hogy a hinterlanddal minden rendben van-e.

Milyen a jó hinterland?

- Átlátható, a rendezvény eszközei és az ételek szervezeten vannak elosztva.
- Az ételek a menüsorhoz illeszkedő sorrendben vannak elhelyezve.
- A személyzet étkezője és öltözője jól elkülönül a vendégek ételeitől és a rendezvény eszközeitől.

- Az elhasznált, ún. szennyes útja nem keresztezi a tiszta eszközök útját, tehát még véletlenül sem keveredhet össze a kettő.

Reméljük, hogy a Püspökfalat is ízletes volt! Reméljük, máskor is szívesen fogyasztja, és újra megkínálhatjuk tanácsadó Lilith-falatunkkal!

## 5. Csalogató falat: avagy a sikeres meghívó titkai

Emlékszik még az első születésnap zsúrára? Hogy érezte magát, ha nem jött el az egyik pajtása? Nos, bár már felnőtt, és nem fogad öriharit, ha nem jön el az egyik meghívott a céges rendezvényére, mégis az a célja, hogy minden egyes személy jelen legyen!

Ebben a falatunkban megtudhat mindent arról, hogy lesz a meghívója tényleg csalogató!

### A cirádák varázsa

Marie Antoinette vajon milyen meghívót küldetett a francia nemesi családoknak, amikor királyi partyt tartott? Szinte halljuk a papirusz sercegését a lúdtollból folyó tinta alatt, ahogy gyertyafényben ciradás betűket formáz, amit aztán a gőzölgő piros viaszpacniba formált királyi pecséttel zár le a finom kacsó. Bizonyára nem kérette magát a hú alattvaló és tüsténkedve válaszborítékot kötött a postagalamb nyakára, hogy biztosítsa megjelenéséről az udvart.

De a történelem sem csekélkedik kreatív megoldásokban, IV. Béla példának okáért véres kardot vittetett körbe az országban, és mindenki tudta, hogy ez nem más, mint meghívó a tatárok elleni harcra, méghozzá igen egyértelmű és hatásos módon. Bár az Ön rendezvényét is véresen komolyan kell venni, és kereshetünk enyhébb mégis sikeres módozatokat a kreatív invitációra, a jó meghívó titkát már fel is fedtük ezzel a két példával.

**Exkluzivitás és hatásosság!**

Amikor először szervezünk rendezvényt, a lelki szemeink előtt a vendégek sokaságán merengünk. Ebben a stádiumban mindenki a legtöbb megjelenővel számol, és fel sem merül, hogy valakinek eszébe jutna nem eljönni. Sajnos azonban, amikor a fontos vevő a tizennyolcadik termékbemutatóra kapja a meghívót, vagy a véleményformáló újságíróat kellene elcsábítani a vállalatunk eredményességét propagáló sajtótájékoztatóra, akkor picivel több időt kell fordítanunk erre a kényes ügyre. A meghívón, ezen a kis papírfecnin, ugyanis igen sok múlhat!



Lehet, hogy nincsenek királyi lehetőségeink, és a reputációnk még nem elegendő arra, hogy mi diktáljunk a vendégeknek, egy ütős meghívóval máris építhetjük imidzsünket és biztosíthatjuk a rendezvényünk iránti érdeklődést.

**Mennyi potenciál rejlik a meghívóban? Nem is gondolná!**

- A jó meghívó felkelti az érdeklődést, az esemény, és így a cég iránt.
- A jó meghívó sugallja a rendezvény célját (Apropó falatból pedig tudjuk, milyen fontos ez!)
- A jó meghívó tükrözi a céget: Imázsépítés
- A jó meghívó érezteti a meghívottal, hogy megtisztelik, ez pedig a legjobb lojalitásépítő stratégia.
- A jó meghívó végül megvalósíthatja a legfőbb óhajunkat: a rendezvényünk, és végül a vállalatunk sikerét!

## 6. Kreatív falat

### Konceptiózus

Az első fejezetben már beszéltünk a rendezvény üzenetéről. Ha komoly szándékkal fogunk neki a megvendégeléshez, tudnunk kell, hogy a célközönségünk mit szeret, mit ismer, mire lehet kíváncsi és mi az, ami már unalmas.

A rendezvény azonban - főleg büdzsé függvényében - számos variációban válhat élménnyé!

Persze a legprofibb - és legdrágább - , ha egy koncepcióra építve, minden egyes rendezvényelemet a kitalált ötletre építünk. A felszolgáltól a műsorszámokig, de még a legkisebb szalvétarészletig is alkalmazkodni kell ez esetben a koncepcióhoz. Ha nagyon sok pénze van a cégnek a rendezvényére, akkor válassza ezt a megoldást! A legjobb, ha megversenyezteti a kreatív ügynökségeket, ők erre szakosodva hatalmas kreatív apparátussal rendelkeznek.

Az is előfordul, hogy az ötletet cégen belül találják ki Önök, a marketing osztály, vagy akár a cég erre vállalkozó munkatársai. Ez esetben a már kiírt koncepcióhoz válasszunk egy olyan céget, aki megvalósítja a cég megálmodott rendezvényét. Ez is lehet rendezvényügynökség, vagy teljeskörű rendezvény szervezéssel foglalkozó vállalkozás.

Ha nem több tízmilliós költségű rendezvényt szeretnénk, de mégis emlékezetessé akarjuk varázsolni az eseményt, akkor felejtsük el az ügynökségeket. A szerényebb büdzsé azonban nem egyenlő az unalmas rendezvénnel. Kérjünk kreatív ötleteket helyszínre, műsorra, programokra és vendéglátásra! Ha az ajánlatkérésben megjelölik a rendezvény alkalmát,

üzenetét és célját, a rendezvényszervezőnek rá kell éreznie az igényekre!

Ez igazán élvezetes versenyhelyzetet teremt a cégek között, Ön pedig helyet foglalhat a kritikus zsűriszékben!



## Műsor

Milyen legyen a műsor? Hát egetrengető!!! Mondjuk egyből! Persze, de ne feledjük, hogy a vendégek elvárásainak is meg kell felelnünk. Ne kergessünk illúziókat, mindenki ízlésének nem tudunk megfelelni. Egy pár szempont, amiket mérlegelve nagy hibát nem véthetünk:

Fussuk át vendéglistánkat, és készítsünk egy gyors statisztikát:

- Mi az átlagéletkor? A 30 éveseket kíméljük Korda Györgytől, az 50-eseknek pedig ne hozzuk a legtrendibb elektronikus DJ-ket.
- Nemi arány tekintetében is differenciálhatunk! Hagyjuk a sztriptízt a legénybúcsúkra!

Még egyszer gondoljuk át mi a rendezvény üzenete!

- Sokszor a koncepcióhoz tökéletesen passzoló műsorszámokat találunk a produkciók között.
- A vállalat image-hez is köthetőek programok, mi a cégem hitvallása? A fiatalos, lendületes arculatot más műsorral lehet erősíteni, mint a megbízható, klasszikus imázst!

## Evés előtt, után v. közben

- A rendezvény menetében sokszor dilemmázunk a produkciók időzítéséről. Mindig tartsuk a vendégek igényeit szem előtt!
- Evés előtt: Ez a legáltalánosabb, viszont ha hosszú produkcióval készülünk, az aperitifhez mindenképp kínáljunk kis falatkákat, hogy ne a gyomorkorgástól zengjen a nézőtér.
- Evés közben: A művészek lelkivilágát megrengeti, ha nem a produkciójukra figyelnek, hanem az ételválaszték köti le az asztalnál ülőket. Vacsora közben érdemes valamilyen kellemes háttérzenével megtörni az étkezés csilingelő zaját.
- Evés után: Megtehetjük, hogy a vendégeknek vacsora után is kínálunk valamilyen szórakozást. Hogy ne süljünk fel, gondoljunk arra, hogy mennyire tudjuk visszaterelni a résztvevőket az asztalukhoz, vagy válasszunk olyan produkciót, amelyhez nem kell székhez kötni őket, mégis lebilincselő látványt nyújt!

## Egyéb programok

Ha a színes közönségünknek kedvében akarunk járni, kínáljunk interaktív, szórakoztató programokat. Ezekből válogatva mindenki találhat ízlésének megfelelő sarkot, ahol hasonló lelkületűekkel ismerkedhet.

## Sztárvendég - Vele vagy nélküle

Tekintettel bulvárra éhes kis hazánkra, sokszor sztárvendég részvételével csábítják a vendégeket a rendezvényre. Ennél a törekvésénél is figyeljünk a vendégsereg összetételére! Ne feledjük azt sem, hogy egy-egy hírességet különbözőképpen ítél meg a közvélemény, nehogy visszafelé is süljön el a promi-puska!

## Sztárműsorvezető

A híres műsorvezető feldobhatja az estét, de csak akkor, ha tényleg felkészült és a sztárallúrijeit háttérbe szorítva a vendégek profi szórakoztatásában segédkezik. Nagyban megdobjhatja a költségvetést egy-egy közéleti személyiség felkérése, pedig számos tehetséges „noname” konferanszié várja a lehetőséget, hogy az Ön vendégei kellemes időtöltéséhez járuljon hozzá.

## 7. A falat íze – a kreatív vendéglátás

A kreatív rendezvény titka nem csupán...

Az egetrengető műsor, a lélegzetelállító helyszín, a fantasztikus programok, hanem a kreatív vendéglátás is legalább ennyit ér! Azaz, az alkalomhoz illeszkedő ízek, az ínycsiklandó tálalás

a csodálatos gasztronómiai részletek megléte mind-mind emelik egy esemény fényét, hiányuk azonban nem vész a köd homályába: bizony ha ezek kimaradnak, az nem marad szó nélkül.



7 tipp, hogy miért figyeljen oda a vendéglátásra Ön is:

1.

A jó vendéglátó cég vendégcsalogató, hiszen a vendégek számára minden meglepetés a rendezvényen, de színvonalas vendéglátással még a részvételi arányt is nagymértékben befolyásolhatja!

2.

A vendéglátás egy olyan másodlagos eleme a rendezvénynek, ami ha nem tökéletes az egész eseményt tönkretelheti. Az étel-ital mindig téma a vendégek között, még a legkreatívabb rendezvényeken is.

3.

Sőt, ha már a témánál vagyunk! A rendezvény legfontosabb, sőt talán egyetlen célja is, hogy kapcsolatokat építsenek a vendégek. Az egymásnak ismeretlen meghívottak között az első kapocs a büféasztalnál az ételekről való könnyed cseverés! A kreatív gasztronómiával pedig egyenesen adja magát a legjobb téma!

4.

Kreatív eseményeken az eseményre szabott vendéglátás emelheti a rendezvény színvonalát. A gasztronómiai műveltség egyre fontosabb mifelénk is!

5.

Az ételek nevével nehéz „kreatívkodni”. Hatékonyabb a tálalás és az ételekhez kapcsolódó dekoráció. Az egyes fogások stílusától a szalvétakreációkig számtalan lehetőség van a vendéglátás kiemelésére.

6.

Magyarországon rossz szokás a külföldi vendégeket saját nemzetük konyhájával megvendégtetni. A legjobb francia mesterszakács sem tud olyan pörköltet főzni, mint szüretkor nagypánk. Az éhes külföldiek udvariasan bólogatnak, de talán fel sem ismerik saját nemzetük leghíresebb specialitásait, miközben alig várják, hogy bedobjanak valahol egy igazi magyaros gulyást.

7.

A látványkonyha mindig hangulatos és bensőséges atmoszférát teremt a rendezvényen. Ezt még a legújabb gasztronómiai különlegességekkel überelve a vendég egy felejthetetlen gasztronómiai élménnyel gazdagodik. És ha a műsor nem lenne kedvére való, akkor is emlékezni fog az eseményre.

Reméljük, hogy Önnek is étvágyat csináltunk a kreatív vendéglátáshoz!

## A menü és a vendéglátás ára

Aki catering szolgáltatást vesz igénybe gyakran az éttermi árakra számít a menüköltségekben. A vendéglátás kitelepülése azonban merőben más árkalkulációt igényel. Nézzük csak, mi mindent tartalmazhat a menü végösszege:

Az ételek előállítása a menü teljes árának csupán 60%-a;  
És miből áll a további 40%:



1. Bérköltések: a konyhai kisegítőktől a pakoló személyzeten keresztül a felszolgálókig.
2. Szállítás: hogy az étel a biztonságos tűzhely mellől a vendég tányérjára kerüljön, és közben ugyanolyan gusztusos maradjon!
3. Eszközök: az ételek tárolására szolgáló speciális eszközöket, de a terítékhez tartozó evőeszközöket is bele kell kalkulálni az árba.
4. Bútor és textília: a vendégek kényelmét biztosító bútorok és terítés gyakran külön ültetési díjként szerepelnek a catering szolgáltatók árjegyzékében. Viszont vannak olyan bútorok, pl. büféasztalok és italpultok, amelyek költségei a menüárakban jelennek meg. Továbbá, ha nem igényel díszterítést a megrendelő, akkor az alaptextília árát is a menüárban lehet keresni.
5. Amortizáció: a kitelepülés során az extra igénybevétel révén a mosás és mosogatás költségei is megdobják a költségvetést. Sőt a töréskár veszélyével is számolni kell!

Ezek a tételek tehát rugalmatlanul meghatározzák a költségeket, egy kisebb létszámú rendezvény esetén pedig magasabb árat eredményeznek. A főre lebontott ár tehát 100 fő alatt fordított arányosságot mutat.

**Alku? De minek a rovására!**

A megrendelő természetesen a legjobb árat szeretné elérni a vendéglátásnál. Az alkufolyamatok alatt azonban érdemes figyelembe venni a következőket:

A fenti költségek fixek, ezeken spórolni sajnos nem lehet. A menük előállítási költségeinek könnyelmű lehúzása pedig a következő veszélyekkel járhat:

- Ha kevesebb nyersanyaggal készítik az ételeket, és esetleg elfogy a kínálat az egyik vendégnél!
- Ha hígabb a hozzávalókat használnak, ami az ízek harmóniáját bonthatja meg.
- Olcsóbb nyersanyagokat vásárolnak, netán „teszkógazdaságos” menüt tálalnak az igényes vendégseregnek.
- Fantáziadús elnevezésekkel bolondítják meg a menülapokat, de a gasztronómiai élmény elmarad a hangzatos menük mögött.

A túl engedékeny vendéglátó esetén ne csodálkozzunk tehát, ha valami bűzlik!

## 8. Szabad a falat, azaz a rendezvény szabadtéren

Tűz a nap? Nem hallatszik a műsor? Az is bejön, akit nem hívtak senki? Fölformnak az italok? Hűtse le a kedélyeit, olvassa el ezt a falatunkat, és Öné lesz a pálya, szabadtéren.

„Ha végre itt a nyár, és meleg az idő!” Óhatatlanul is Ullman Mónika gyerekhangjának csicsergése jut eszünkbe a recsegő hangosból a szabadstrandon. Amint a 25 fok pszicho- és meteorológiai határát átlépi a higanyszál, minden irodába zárt halandó a könyökét az asztalba fúrva bámulja az ablaktáblába szorított zöld világot.

A légkondit biztos egy főnök találta föl, aki ezzel akarta visszatartani az epedező munkatársakat attól, hogy felálljanak, és a sarkos íróasztalt felcseréljék a szellő lágyságára, a puha gyep zöldes csiklandozására és a komótosan úszkáló bárányszerű mustrálására.

Miénk itt a tér!

Ha igazán kedvében akarunk járni a vendégeinknek nyáron, akkor engedjük szabadjára őket!

Bármilyen rendezvénytípust adaptálni lehet szabadtérre, de a szervezésük egy külön tudomány. A négy fal közé zárt világot ugyanis sokkal egyszerűbben hatalma alatt tudja tartani az ember, amint azonban kiteszük a lábunkat, már egy másik főnöknek is meg kell felelnünk: a természetnek.

Térkialakítás

Rousseau-nak igaza volt: ott kezdődött a történelmünkben egyenlőtlenség, amikor az ember négy cölöpöt vert a földre, és kijelentette: ez az enyém!

Ragaszkodjunk ehhez a gondolathoz, ha nem akarjuk, hogy minden járókelő meghívottnak érezze magát. A tér elkerítésére számos módszer van, technikai és humán erőforrások kombinációjával pedig garantáltan kiszűrhetőek az illetéktelenek. A rendezvényszervezők ebben az esetben azokat a beszállítókat keresik fel, akik a nagy fesztiválokat szolgálják ki, tehát profik a „cölöpverésben”.

A funkcionalitás a tér elhatárolásában nagyobb szerepet kap, mint az esztétika. A vendégcsalogatásnak ezen szépítő részét szűkíthetjük a bejárat kialakítására. A kapudíszítésben a növény- és virágkompozíciótól kezdve a molinó és felfújható elemekig bármit kitalálhatunk, hogy a rendezvényünk célja megvalósuljon, és image-ünk is felismerhető legyen.



### Sátorverés

Lehet, hogy a természet az úr, viszont a biztonság és tervezhetőség olyan óhaj, ami arra sarkalja a rendezvényszervezőt, hogy a minél több olyan megoldást kínáljon, ami megvédi a kényelemre vágyó vendéget a zabolátlan úrtól.

Erre szolgál a sátor. A világos ponyva megvéd az elemek könyörtelenségétől: a tűző naptól, a süvítő szélről és legfőképp a hirtelen jövő esőcseppek kellemetlen kölcsönhatásától a száraz ruhákon. Az étel és italpultok sátrazása ezért szinte elengedhetetlen, de a különböző kisebb programelemeknél is érdemes egy kis védelmet nyújtani.

### Kombimegoldás: a sátras fiesta

Vannak olyan események, amelyek kombinálják a természetet a zárt térrel. Ez a sátras rendezvény. Ilyenkor a rendezvény helyszíne maga a sátor, amelyet szinte bármekkora területen fel tudnak állítani. Masszív ponyvából, erős kiszögelésekkel készítik és feldobogózzák, hogy a vendégek és a bútorok se a hepe-hupákon álldigáljanak. A fémszerkezetre feszített sátorfalakat ugyancsak lehet díszíteni, bár korlátozottabban, mint egy épületbelső. A rendezvény kiszolgálóhelyiségei ebben az esetben egy külön kis sátorban helyezkednek el, hogy a vendégteret ne foglalják és zavarják a hinterland nem éppen szemrevaló részletei.

Most már kialakítottuk a számunkra ideális teret, jöhetnek tehát a szabadtéri rendezvények egyéb pikantériái! A második részben körbeszaladjuk a technikai és catering szabadtéri specialitásait.

### Zöldfűszerek szabadtérre

A szabadtéri rendezvényeknél mi jut eszünkbe: levegőben terjengő zamatos füstfelhőt átszelő mikrofonpróbák és a szabadon szálló dalok harsogása a színpadtól távol eső részeken is. Ebben a részben felfedjük a teret bejáró hangok titkát, és mélyen beleszippantunk az ízletes füstökbe.

### Szabadtéri technika

A hangosítás és a színpadtechnika jelentősége megnő a szabadtéri rendezvények esetén. Míg a négy fal között könnyen kordában tudjuk tartani a vendégeket, a szabadban egy olyan központi helyet kell kialakítani, amely szemmel és füllel is érzékelhető, még a legtávolabbra tévedt meghívottnak is.

Így folyamatosan kézben tudjuk tartani az eseményeket.

### Zöld falatok?

A szabadtéri rendezvény esetén igencsak fontos az ételek frissessége. A cateringesnek figyelnie kell a menüsor összeállításában a tejes, tojásos ételek minimális mennyiségére. A hűtésre és melegítés technikája a hordozhatóságban rejlik, ez nem lehet probléma, hiszen bármely rendezvényhelyszínnél ez a kihívás. Amire figyelni kell a szabadban, hogy az aggregátorok elhelyezése ne veszélyeztesse és zavarja a vendégeket.

A szabadtéri rendezvényeknek kihagyhatatlan fogásai a grillezett finomságok, a bográcsos, szaftos étkek, és akár a malac-, vagy ökörsütés. Ezeket a specialitásokat minden tapasztalt cateringes tudja biztosítani, aki ismeri a megfelelő beszállítókat. Nagyon fontos a higiénia ebben az esetben is, ezért kérje a HACCP és egyéb tanúsítványokat!

### És, ha az éj leszáll

A csillagos ég romantikája és a lampionok himbálózása garantáltan elringatja a vendégeket. Az estébe nyúló rendezvényeknek varázsa vitathatatlan, viszont a tökéletes szórakoztatás mellett a balesetveszély is megnő. Minden technikai eszközt úgy kell elhelyezni és megvilágítani, hogy senki ne essen hasra benne. A nyársak és egyéb szúró vágó eszközök felügyeletét sem szabad figyelmen kívül hagyni, mielőtt a bohókás gyerekek kardozásba kezdenének a forró vasakkal. Ne hagyjuk tehát, hogy az éj leple a vigyázó szemeket is befedje!

## 9. Színes falat, avagy hogy lehet a legegyszerűbb rendezvényből is a legtöbbet kihozni

Úgy gondolja nincs büdzséje, hogy elkápráztassa a vendégeit? Akkor most elárulunk pár apró trükköt, amely megszínesíti bármely eseményét. Még akkor is, ha Önnek úgy tűnik, hogy a rendezvényre szánt összeg ennek feketén-fehéren ellentmond.

A rendezvényszervező rémálma (azon kívül, hogy nem jönnek el a vendégek, de ez a Csalogató falat áttanulmányozása után úgysem gyötörheti már), hogy unatkoznak a vendégei. A jót eszünk és hazamegyünk hozzáállásból nem kovácsolhatunk sikereket, és hacsak nem a „beetetés” a célunk, jobb, ha tudatosan felkészülünk a vendégek szórakoztatására. A kis büdzséjű rendezvények sokszor megragadnak a „Legyünk már túl rajta!” ásítózó szintjén.

A sajtótájékoztatókon, az alapkőletételeken, a szendvicspartikon, megnyitókön sokszor kell visszatartanunk az éhes szájakat attól, hogy még a beszéd alatt megdézsmálják a letakart csemegéket, és latba kell vetnünk mindent, hogy fenntartsuk a vendégek érdeklődését. Tudjuk, hogy nagyon fontos, hogy a vendég megértse, átérezze, megszagolja és megízlelje a rendezvényünk célját.

Kisszabású eseményeknél úgy gondolja, nem lehet helyet szorítani valami ütősnek, hogy tényleg tudatosítsuk a konkrét célunkat?

Fogalmazza meg a célt (Iskolapélda), majd vegye át a rendezvénye menetét. Mindegyik elemébe lehet csempészni egy kis színt!



**Dekoráció és egyéb látványelemek:**

Teremtsünk atmoszférát! Ha a helyszín adottságai nem elegendők ahhoz, hogy lenyűgözzék a betoppanó vendégeket, akkor dobjuk fel egy kis élettél. Egy virágkompozíció kiszínezi a szürke hátttereket, dús növénykreációk pedig eltakarják a sivárságot. A legegyszerűbb dekorelem segítségünkre lehet, hogy a semleges falak saját imázsunkat tükrözzék, vagy a rendezvény céljához tartozó színekkel, formákkal díszítsük. Textilek, képkeretek és fények játékaival hirtelen egy új világba csöppentik meghívottat.

**Vendégérkezés:**

Általában frissítővel, pezsgővel kínálják a vendégeket, hostessek regisztrálnak, átadják az információs anyagot. Mindig ugyanaz. Ez a fél-egy órás időtartam, amin a vendégek is legszívesebben már túl lennének, hiszen igazából arról szól, hogy az első érkező bevárja az utolsót. Azok a vendégek, akik pedig nem ismernek senkit, menedékként az egyik sarokba bújva szorongatják az italukat és szkeptikusan pásztázzák az érkezőket. Mi lenne, ha szórakoztatnánk őket valamivel? Egy egyszemélyes show jól múlatja az időt, sőt akár összehozza az ismeretleneket. Egy hárfaművész, tűztáncosok, gólyalábas vagy bűvész bemutató olyan egyszerű műsorelemek, amelyek

nem fogják földhöz vágni a büdzsét, a figyelmet azonban garantáltan felkeltik.

#### Beszédek:

A beszédbe színt vinni maga az előadó tud. Mivel sajnos nem mindenki rendelkezik rétori adottságokkal, és nem minden témát lehet kiszínezni, nehéz dolgunk lehet a beszédekkel. A cél természetesen itt is a figyelem fenntartása. Egy vicces, vagy elismert konferanszié át tudja hidalni a legunalmasabb beszédet is.

#### Műsor:

A kis büdzsés rendezvények nem engedhetik meg maguknak a milliós gázsijú fellépőket. Számtalan olyan művész és tehetség mozog kis hazánkban, akik töredéknyi tiszteletdíj ellenében tudják elkápráztatni a vendégsereget. A műsorszervező cégek tarsolyában számos ilyen fellépő van, ezért kérjen több ajánlatot is! Érdemes a konkrét céljához illő műsorelemet választani, melyek a művészek ars poeticájával azonosulva valami igazán egyedi és nem elcsépelet élményt nyújthatnak. Gyerekelőadók, tánccsoportok, újonc színészek, fiatal tervezők mind mind arra várnak, hogy közönséghez jussanak.

#### Catering:

Leszögeztük, hogy a célunk nem az etetés. Ez viszont korántsem azt jelenti, hogy el kellene hanyagolnunk a rendezvény vendéglátását. Sőt! Vessünk be mindent, hogy gasztronómiai élményt is nyújtsunk! A cateringre szánt összeg egy főre kiszámolható. Senki sem számít hasdegesztő lakomára egy rövid, informatív eseményen, de mindenki reméli, hogy kap valamit enni. Elköltheti a pénzt pogácsákra vagy unalmas szendvicsekre, de akár kirukkolhat valami ínycséggel is. A cateringgel foglalkozó cégek számos látványasztalt tudnak ajánlani, amelyek egy-egy ízt vagy

gasztronómiai különlegességet kínálnak. A látvány bűvölete mellett a gyomornak is jut a különlegességekből, így mindenki elégedett lehet.

#### Egyéb programok:

Ha a beszédek, a lenyűgöző talentumok, és a látványos falatkák után még marasztalná a vendégeket, akkor érdemes valami interakcióra sarkallni őket, vagy hízelegni valami nyereményjátékkal, tombolával.

#### Vendégtávozás:

A távozáskor mindenki minél hamarabb szeretné felkapni az ajándékot és elszabadulni. Ebben ne is akadályozzuk őket! Amivel nyomot tudunk hagyni az maga az ajándék. A céges repiajándékok lerágott csontjai a lógózott műtűrök, és nehéz kitalálni valami egyedit, személyre szólót. Ez esetben újra a rendezvény céljának megfelelő és emlékezetes ajándékot találjunk ki az esztétika és/vagy a hasznosság jegyében. Lehet a műsorhoz kapcsolódó friss tehetség cd-je, vagy egy újságelőfizetés arra a lapra, ami az Ön szolgáltatásával is folyamatosan foglalkozik, de a cég által szponzorált eseményre való belépővel is örömet okozhatunk. Használjuk a keresztmarketing csodáit és elkerülhetjük, hogy a legközelebbi kukában landoljon a lógózott szatyor.

---

Reméljük segítettünk abban hogyan is érdemes nekifogni egy rendezvény megszervezéséhez!

Sikeres rendezvényeket kívánunk,

Lilith Kft.

[www.lilith.hu](http://www.lilith.hu)

## \*\*\*Pár szóban a Lilith-ről\*\*\*

Évtizedes tapasztalattal a hátunk mögött a rendezvényszervezés és a party szervíz területén tudjuk, mi az igazi kihívás: hogy a kezdeti ötlettől a teljes lebonyolításig felmerülő ezernyi problémával ne Önnek kelljen foglalkoznia!

Mit is jelent ez?

- személyes ajánlatfelvétel vezetői részvétellel, és ajánlat akár 24 óra alatt.
- valóság-hű prezentáció egyedi, kreatív formában, hogy már az ajánlat tükrözze a rendezvényt, és megkönnyítsük az Ön döntését.
- rugalmas és részletes árkalkuláció
- részletes forgatókönyv a betelepüléstől a bontásig
- stábtalálkozó: végső egyeztetés az összes szállító és a megrendelő részvételével

És mi az igazi biztonság?

Minden rendezvényen két felelős vezető szakember részvétele garantálja a forgató könyv szerinti megvalósítást!

Garancia a minőségre?

- a rendezvényekhez ételeinket szakácsaink a legjobb minőségű alapanyagokból készítik, italsoraink kialakításánál sommelier segíti a munkánkat, bőséges adagokat, a nemzetközi és a magyar konyhának is megfelelő ízvilágot kínálunk
- személyzetünkkel szemben magas követelményeket támasztunk, hostesseink és felszolgálóink mindegyike szakképzett, idegen nyelveket is beszél, összeszokott csapat benyomását kelti
- dekorációkat minden alkalommal a megrendelő igényei szerint alakítjuk, legyen szó teljes koncepcióról, élőnövényekről, textilekről, vagy a cateringhez használatos terítékekről
- rendezvényeinkre egyedi műsorkoncepciókat alkotunk meg, melyekhez színházi koreográfusok, előadóművészek, koncertszervezők segítségét vesszük igénybe
- technikai szállítóink szakképzettsége és hozzáértése, több tízéves koncert-, és fesztiválszervezői múltja tekint vissza

Forduljon hozzánk, ha szeretné, hogy egy sikeres rendezvényével ne csak a főnökeit kápráztassa el, hanem a vendégeket is, és még hónapok múlva is ezt emlegetse a partnerek ha Önnel találkoznak!

Lilith Kft. | [www.lilith.hu](http://www.lilith.hu) | [info@lilith.hu](mailto:info@lilith.hu) | Telefon: +36 30 639 7526

2008 © Minden jog fenntartva!