

SERVICIO DE CATERING

Conseguir un evento **10**

COMUNIONES, BODAS, BAUTIZOS... COMO SI NO FUESE LO SUFICIENTEMENTE COMPLICADO HACER UNA LISTA DE INVITADOS, SIEMPRE APARECEN GRANDES DUDAS: ¿QUÉ HACEMOS PARA EL BANQUETE? ¿DÓNDE LO CELEBRAMOS? ¿CÓMO LO DECORAMOS?...

A TODO EL MUNDO LE GUSTA, AUNQUE EN OCASIONES SE CONVIERTA EN 'OBLIGACIÓN', INVITAR A UN GRAN NÚMERO DE

CONOCIDOS, Y OTROS NO TANTO, A EVENTOS COMO ESTOS. EL PROBLEMA SE PLANTEA CUANDO LLEGA LA HORA DE UBICAR A TODA ESA MULTITUD Y, LO MÁS DELICADO, HACER QUE TODOS SE SIENTAN A GUSTO Y COMPLACIDOS. UNA BUENA SALIDA A ESTE PROBLEMA PUEDEN SER LOS CATERING, UNA SOLUCIÓN QUE M&N LES MUESTRA PARA QUE USTEDES TOMEN SU PROPIA DECISIÓN.

Daniel Carnero, jefe de cocina del catering Club 21, responde a algunas preguntas que ayudarán y guiarán a los lectores en la búsqueda del mejor servicio de catering.

¿Qué le une a Club 21?

Cocinar es la posibilidad de crear sensaciones y por ello me hice cocinero. Por eso, y para eso, trabajamos, asumiendo la responsabilidad de que cada evento sea único. Esa es nuestra tarea, nuestra meta diaria y ese es el eslabón que me unió a Club 21.

Alguna idea para la preparación de una boda, comunión, bautizo...

Nosotros estamos desarrollando lo que llamamos "espacios de cocina", donde los clientes tienen acceso a diferentes tipos de comida realizada al momento ante ellos. De este modo existe una mejor relación con ellos, lo cual nos está dando un resultado excepcional.

¿Mejor prepararlo en casa o alquilar un local?

Yo recomiendo realizarlos en los espacios de la empresa, porque están preparados para ello, pero si el cliente sueña con una celebración en su casa, te aseguro que quedará encantado.

En casa, ¿preferible montar una carpa?

Si se va a celebrar en casa, dependerá de la temporada en la que se celebre el evento, pero siempre es aconsejable instalar una carpa ya que el simple hecho de que se levante aire puede estropearlo todo, y mejor no hablemos de una tormenta.



>> DANIEL CARNERO, CHEF EJECUTIVO, JUNTO A ALFONSO CERRATO, DIRECTOR DE CLUB21 CATERING.

¿Hay que conseguir sillas, mesas... o las incluye el propio catering?

No hace falta conseguir mobiliario ya que el propio catering te instala todo lo necesario. Mesas, sillas, flores, música...

- ¿Se puede ocupar la persona de algo en concreto, por ejemplo, del vino?

Claro que sí, pero como ya he comentado antes, el catering dispone de un equipo dispuesto a asesorar al cliente en todos los temas, para que de esa forma nada desentone en el resultado final del evento.

- ¿Alguien me puede adornar el jardín?

Existen empresas de decoración, pero es aconsejable centralizar todos los aspectos

de la organización del evento a una sola entidad. Club 21, por ejemplo, puede perfectamente coordinar todos los servicios adicionales necesarios al evento.

- ¿Un servicio como éste sale muy caro?

Depende de muchos factores, siempre la totalidad del evento tendrá un coste mayor. Si sólo nos encarga la comida y bebida, lógicamente será menor. Pero quiero recalcar lo importante que es, que el cliente nos comente lo que busca o lo que quiere y nuestro equipo trabajará para hacerlo realidad.

- Por último, ¿cómo sería un catering de primera?

Un catering excelente es, desde mi punto de vista, el que siempre te da la mejor calidad, te asesora para realizar mejor tu evento e intenta que todas sus ideas se conviertan en momentos inolvidables.