

## Ristorazione a domicilio

### *Servizio Catering e Banqueting*

Oltre al tradizionale servizio di ristorazione molte aziende sono in grado di offrire un'ampia gamma di ristorazione a domicilio. In alcuni casi tale servizio si risolve nella sola fornitura di cibo preparato in un centro cottura diverso dal luogo di servizio, in altri, oltre alla fornitura del cibo, l'azienda offre l'intero servizio comprensivo di attrezzatura e personale. Il primo caso si qualifica come servizio Catering, mentre il secondo viene denominato Banqueting.

### **Catering**



Si possono distinguere diverse formule di Catering in relazione al tipo di committente, in particolare abbiamo:

- catering istituzionale (riguarda la fornitura di pasti ad enti pubblici come scuole, caserme, ospedali, centri anziani, ecc.);
- catering aziendale (riguarda la fornitura di pasti per industrie, compagnie aeree, navali, ecc.);
- catering privato (riguarda la fornitura di pasti presso il domicilio di un cliente privato in relazione ad un particolare evento).

La fornitura del cibo viene regolata sulla base di un contratto tra l'azienda catering e il cliente nel quale si stabiliscono il menù, il prezzo e le condizioni di distribuzione. Queste ultime possono prevedere formule di fornitura estemporanea, per ricorrenze come matrimoni, anniversari, inaugurazioni, ecc. e forniture continuative, nel caso di mense, centri di accoglienze, scuole, aziende, ecc.

Nei centri di cottura il cibo viene confezionato in appositi contenitori e trasportati mediante veicoli specificatamente attrezzati. I contenitori termici contenenti il cibo vengono consegnati al cliente che provvede per proprio conto al relativo servizio.

### **Banqueting**

In occasione di particolari eventi collettivi, enti pubblici, aziende o privati possono avere la necessità di ricorrere ad un servizio banqueting. La sua organizzazione comporta:

- predisposizione e cottura delle vivande
- confezionamento delle stesse in contenitori termici adatti al loro trasporto

- trasporto delle vivande e del materiale necessario per l'allestimento
- allestimento e predisposizione delle attrezzature nel luogo ove avrà luogo l'evento
- rigenerazione degli alimenti
- realizzazione del servizio richiesto.

Oltre al servizio di base l'azienda di ristorazione può offrire al cliente anche dei servizi accessori al fine di migliorare la riuscita dell'evento, tra questi abbiamo:

- offerta del luogo (location) ove organizzare l'evento
- intrattenimento musicale
- decorazioni floreali, scenografie e addobbi vari
- servizio accoglienza e assistenza con personale specializzato (hostess, baby sitter, interpreti, ecc.)
- servizio di open bar.



Il servizio banqueting a domicilio viene effettuato sulla base di un contratto nel quale vengono stabilite tutte le condizioni di fornitura del servizio:

- menù concordato e tipologie di bevande
- luogo, data ed ora dell'evento
- numero delle persone probabili e la data entro la quale sarà confermato il numero preciso
- descrizione relativa al tipo di attrezzatura e tovagliato scelto e ad eventuali servizi accessori
- prezzo per persona.

Tale contratto sarà stilato per tempo da un responsabile dell'azienda ristorativa e il committente in modo tale da avere il tempo necessario per l'organizzazione dell'evento.

**Franco Tacconelli**