

Servizio Banqueting

Alla conquista del cliente ma anche dell'ospite a casa tua.

Sia se parliamo dell'organizzazione di un banchetto per un evento o una cena a casa propria, alcuni punti essenziali valgono sempre. Iniziamo con il servizio Banqueting. In questi ultimi anni molti ristoratori diversificano la loro attività avviando un servizio banchetti. Un po' di comunicazione attraverso divulgatori locali, la partecipazione a fiere per farsi conoscere e il gioco sembra fatto. In realtà non sempre è sufficiente l'adozione di menù adeguati, la solita mise en place completata da qualche forma di decorazione floreale.

Il mercato del Banqueting è in continua crescita e all'inizio può sembrare facile inserirsi come operatori ma mantenere standard qualitativi adeguati non è semplice per chi non ha maturato esperienze significative nel settore.

Ma quali sono i capisaldi da non trascurare nella professione Banqueting al fine di realizzare un evento di eccellenza?

Un primo livello è costituito dal servizio. Le fasi salienti sono:

l'apertura, la scenografia, il servizio, la chiusura.

L'impressione iniziale è fondamentale. L'aperitivo e/o gli antipasti preparati con cura e servizi in uno scenario "costruito" con garbo ma assolutamente originale; il buffet e la mise en place dei tavoli curati nei minimi dettagli, un tableau con la disposizione degli ospiti sono solo alcuni degli ingredienti basilari per un buon inizio.

Per la scenografia si raccomanda di non ricorrere ai soliti standard da riproporre ogni volta. Curare in particolare la selezione del personale di sala, che rappresenta il vero artefice della comunicazione aziendale verso il cliente.

Durante il servizio, calibrare i tempi e il ritmo delle vivande curando man mano il riordino in modo che la sala si presenti sempre nel massimo splendore. Utilizzare alcuni camerieri per soddisfare celermente tutte le richieste estemporanee come rimpiazzo del pane, bevande, ghiaccio, sostituzione di posate, ecc.

Per il servizio dei dessert è buona norma scegliere un'altra location la quale sarà allestita prima che la clientela vi si trasferisca. Anche in questo caso l'effetto sorpresa è fondamentale. Oltre ad affidarsi al miglior pasticciere presente "sul mercato" curare la disposizione delle torte, dei pasticcini e delle composizioni di frutta. Quanto detto finora rappresenta la base per il Banqueting.

Per il secondo livello è necessario accentuare ogni dettaglio affinché un evento diventi di eccellenza.

Ogni evento deve essere unico nel suo genere. Specie per i clienti abituali è necessario creare sempre qualcosa di nuovo, sia nell'offerta di piatti che nella scenografia.

Sia che ci siano poche persone che un ampio gruppo, ogni momento deve essere uno show che mantenga sempre lo standard del buon gusto e dell'eleganza. Infine, cercare di individuare i desideri inespressi. Se davvero si vuole stupire occorre far trovare "l'inatteso desiderato", una mossa vincente per creare un legame indissolubile per il futuro rapporto.

Da quanto espresso possiamo ricavare alcune regole fondamentali da utilizzare anche a casa propria.

Nell'organizzazione di una cena, oltre alla scelta delle vivande è necessario porre la stessa attenzione al loro confezionamento. Sia se si tratti di un buffet o di una cena seduti, curare i minimi particolari nell'allestimento e se

possibile ricevere gli ospiti e servire loro un aperitivo in un'altra stanza. Quindi li si fa accomodare nel locale destinato al servizio solo quando ogni dettaglio è stato messo a punto.

Franco Tacconelli