



2025-ös pályázat nyertese

Az Év catering szolgáltatása kategória

Budapest Party Service Kft.

Pályázati anyag címe: Bor & Business - Exkluzív este a Budai
Várban

Az Év catering szolgáltatása kategória

Budapest Party Service Kft.- Bor & Business - Exkluzív este a Budai Várban

Milyen szolgáltatásokkal járult hozzá a nevezett rendezvényhez?

Rendezvénygasztronómia

Miben volt újszerű, kreatív? Hogyan járult hozzá az ügyfél és a résztvevők elégedettségéhez, mit tett az adott rendezvényen az élmény növeléséért?

A helyszínre szabott, prémium rendezvénysátorban "live kitchen" koncepcióban dolgoztunk, a vendégek szeme láttára készítettük és tálaltuk az ételeket, egy teljesen mobil konyhai- és előkészítő infrastruktúrát kialakítva. Nem csupán ételeket, italokat, eszközparkot és személyzetet biztosítottunk az eseményre, hanem az ötlettől, az ételek megálmodásán keresztül, hosszas kísérletező fázison és megannyi kóstolón át, a megvalósításig tartó alkotói folyamatban is aktív résztvevők voltunk. „Séf asztala” élményt biztosítottunk vendégeinknek, lehetőséget a szakácsokkal történő közvetlen interakcióra. A konyha a vendégtérbe került, közel a vendégekhez, ezáltal a vendéglátást testközelből élvezhették.

Ismertesse a rendezvény komplexitását. Milyen kihívásokkal találkozott a lebonyolítás során?

A rendezvény legnagyobb kihívása az volt, hogy a meglévő körülmények mellett/ellenére öt csillagos szolgáltatást biztosítsunk mindhárom napon. Logisztikai kihívások: Budavári a Borfesztivál területére történő beszállításnak sok nehézsége van. Gondos és pontos logisztikai szervezés volt szükséges annak érdekében, hogy minden a megfelelő időben érkezzen a helyszínre. Konyhatechnológiai kihívások: fine dining színvonalú vendéglátást biztosítottunk házon kívül, mobilkonyha kialakításával, sátorban. A technológiai igények pontos felmérése, tervezése elsődleges szempont volt az előkészítéskor.

Hogyan érvényesítette szolgáltatásaiban a fenntarthatósági szempontokat?

Fenntarthatósági szempontok – a kiváló catering szolgáltató egyben fenntartható catering szolgáltató is. - Elektromos teherautók használat - Teljesen textilmentes rendezvényt bonyolítottunk le a büféasztalok, mobilkonyha és vendégasztalok tekintetében. A pályázatunkban bemutatott eseményen megbízónk is hozzájárult az érintetlenül megmaradt ételek felajánlásával a rászorulóknak ellátásának segítéséhez és az élelmiszerpazarlás elleni küzdelemhez.

Miért volt FLASH a nevezett rendezvény?

Mindenképp flash élményt élhettek át vendégeink a Live Kitchen koncepciónak köszönhetően, emellett az unikális környezet, a prémium rendezvénysátor és kifinomult, elegáns ízek járultak leginkább hozzá a varázslatos pillanatokhoz.