FLASH AWARD by MaReSz

2026-os pályázat nyertese

Az Év catering szolgáltatása kategória

Experience by Terra

Pályázati anyag címe: Purple Rain Dinner Show Extravaganza

Az Év catering szolgáltatása kategória

Experience by Terra - Purple Rain Dinner Show Extravaganza

Az ügyfél brief/feladat ismertetése. Az ügyfél céljai, siker tényezők, elvárások, KPI-ok ismertetése.

A rendezvény egy saját szervezésű promóciós esemény volt, amelynek célja az Entertaining Culinary Experience koncepció bemutatása és piaci pozicionálása volt. Olyan, minden érzékszervre ható élményt kívántunk létrehozni, amely túlmutat a hagyományos catering szolgáltatáson, és aktívan bevonja a vendégeket. Fő célunk az volt, hogy a meghívott, prémium szegmensben mozgó szakmai és potenciális ügyfélkör számára egy egyedi, emlékezetes és megkülönböztethető élményt nyújtsunk, amely hosszú távú benyomást hagy. Siker tényezőként határoztuk meg a vendégélmény minőségét, a visszajelzések erősségét, valamint az esemény utáni konkrét üzleti érdeklődések és megkeresések számát. A KPI-ok között szerepelt az új ügyfélkapcsolatok generálása, a márkaismertség növelése, valamint a koncepció piaci validálása.

Milyen szolgáltatásokkal járult hozzá a nevezett rendezvényhez?

Élménycatering szolgáltatások

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

A rendezvényen megtestesül az elegancia, és minden részlet megelevenedett. A gasztronómia kilépett a tányérról, és élménnyé vált a vendég szeme előtt. A rendezvény újszerűségét az adta, hogy a cateringet nem pusztán kiszolgáló elemként, hanem az élmény központi pilléreként kezeltük. A koncepció túlmutatott a hagyományos étel- és italkínálaton: interaktív, látványalapú és több érzékszervre ható megoldásokat alkalmaztunk, amelyek aktívan bevonták a vendégeket. A fogások nemcsak ízükben, hanem megjelenésükben és tálalásuk módjában is történetet meséltek, így a vendégek egyfajta „gasztronómiai utazás” részeseivé váltak. Az élményt tovább erősítették az élő elemek – például a látványszervíz megoldások és a személyre szabott kiszolgálás –, amelyek közvetlen kapcsolatot teremtettek a vendégek és a szolgáltatás között. Mindez jelentőse hozzájárult az ügyfél és a résztvevők elégedettségéhez: a rendezvény nemcsak magas színvonalú volt, hanem emlékezetes és megkülönböztethető is, amely hosszú távon is pozitív benyomást hagyott a vendégekben.

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

A rendezvény komplexitását elsősorban a helyszín adottságai, a végletekig tökéletességre való törekvés, valamint a több elemre épülő, magas szintű koncepció együttes megvalósítása adta. A kivitelezés során egyszerre kellett biztosítani a látványos, élményalapú megoldásokat és a fine dining szintű minőséget, mindezt precízen megtervezett koreográfiában, kiemelt vendégkör előtt, ahogy még sosem látták. Kiemelt kihívást jelentett a logisztika és a helyszíni infrastruktúra korlátozottsága, valamint az, hogy a különböző élményelemek – live act-ek, szerviz és programok – egymással tökéletes összhangban, időben pontosan működjenek. Emellett a vendégélmény folyamatosságát úgy kellett fenntartani, hogy a háttérben zajló operáció és kiszolgálás végig láthatatlan maradjon. A kihívásokat részletes előkészítéssel, precíz időzítéssel és egy magas szinten felkészített csapattal kezeltük, így a rendezvény gördülékenyen, kiemelkedő szakmai színvonalon valósult meg.

Hogyan érvényesítette szolgáltatásaiban a fenntarthatósági szempontokat?
A fenntarthatósági szempontokat a rendezvény teljes folyamatában tudatosan érvényesítettük. Előnyben részesítettük a szezonális összetevőket, és a menü kialakításánál törekedtünk az alapanyagok teljes körű felhasználására és az élelmiszer-pazarlás minimalizálására, valamint növényi alapú alternatívákat is kínáltunk. A kivitelezés során újrahasználható eszközökkel dolgoztunk, igyekezve a a csomagolóanyagok használatának minimalizálására, és optimalizáltuk a logisztikát a környezeti terhelés csökkentése érdekében. A fenntarthatóság a vendégélmény részévé vált, anélkül hogy kompromisszumot jelentett volna a minőségben.

Miért volt FLASH a pályázott catering szolgáltatás a rendezvény megvalósítása szempontjából?
A catering szolgáltatás „FLASH" jellegét az egyedisége adta: nem egy hagyományos rendezvényt valósítottunk meg, hanem egy komplex, önálló koncepciót mutattunk be. Az esemény során a partnerek nem különálló szolgáltatókként jelentek meg, hanem egy egységes rendszerként, tökéletes összhangban működve. A catering ebben kulcsszerepet játszott, hiszen a vacsoraélmény minden eleme – az ételek, a szerviz, a látvány és a program – szinkronizáltan, egymást erősítve valósult meg. Ez az egység és összehangoltság tette az eseményt igazán különlegessé, és emelte túl a hagyományos catering keretein.