INCATERING

Checklist pro výběr cateringu na firemní akci

7 klíčových kritérií od profesionálů. Více jak 30 let zkušeností, 15 000+ realizovaných eventů

Reference a zkušenosti

- ☐ Reference z min. 3 podobně velkých akcí (±20 % rozsahu)
- ☐ Zkušenost s typem venue (historické objekty / industriál / moderní prostory)
- ☐ Case studies s fotografiemi a konkrétním rozsahem
- ☐ Možnost kontaktovat referenčního klienta

🔴 Červená vlajka: "Všechny reference jsou pod NDA"

Flexibilita menu, speciální diety

- ☐ Vegetariánská a veganská varianta jako standard
- ☐ Bezlepkové alternativy (vaření odděleně, ne jen vynechání)
- ☐ Jasné značení alergenů u všech jídel
- ☐ Protokol pro nečekané alergie na místě

⚪ Test: Požádejte o menu pro 20 % veganů + 5 % bezlepkových

Rozsah služeb a cenová transparentnost

- ☐ Položkový rozpis (jídlo, servis, inventář, doprava)
- ☐ Jasně uvedené gramáže
- ☐ Full-service zahrnuje: personál, nádobí, setup, úklid
- ☐ Jasné podmínky změn počtu hostů (±10 % do 5 dnů)
- ☐ Záloha 30—70 % a stornovací podmínky písemně

⚫ **Klíčová otázka:** „Co přesně je zahrnuto v ceně na osobu a co se účtuje zvlášť?"

Komunikace a dostupnost koordinátora

- ☐ Reakce na první dotaz do jednoho pracovního dne
- ☐ Na první poptávku zavolají a doptávají se na bližší informace k vaší akci
- ☐ Dedikovaný Event Manager (ne každý e-mail jiný člověk)
- ☐ Kontakt dostupný 24/7 v den akce

🔴 Červená vlajka: Vágní odpovědi, každý e-mail řeší jiná osoba.

Logistické kapacity

- ☐ Vlastní výrobna a vozový park
- ☐ Mobilní kuchyně pro venue bez zázemí
- ☐ Počet personálu na akci
- ☐ Kolik akcí ročně realizujete

⚫ Ověřte zkušenost s daným tipem venue a logistickými specifiky daných prostorů

Pojištění, certifikace, garance

- ☐ Pojištění s rozšířenou odpovědností dle předmětů rozšíření
- ☐ HACCP certifikace (potravinová bezpečnost)
- ☐ Backup plán: +10-15 % záložního jídla nad potvrzený počet

⚪ Vyžádejte si pojistku a potvrzení HACCP certifikace

Ochutnávka a finalizace

- ☐ Možnost ochutnávky
- ☐ Písemná objednávka nebo smlouva s detailními podmínkami a jasnou specifikací menu, gramáží a diet
- ☐ Jasný harmonogram: setup, průběh, úklid
- ☐ Finální potvrzení 5 dní před akcí (počet hostů ±10 %)

⚫ **Tip:** Ptejte se na přesné časy závozů a řešení logistiky

🚩 Varovné signály, kdy říct ne

✗ Nabídka o 30 %+ levnější než trh (bez vysvětlení)
✗ Neochota k ochutnávce nebo osobní schůzce
✗ Žádná písemná smlouva nebo objednávka
✗ "Parkování a vjezd vyřešte sami" (absence logistiky)

⚠️ Pokud vidíte 2+ z těchto signálů → hledejte jiného dodavatele

📅 Časová osa

8—12 týdnů před akcí	Poptat 3-5 cateringů
6—8 týdnů	Porovnání, schůzky, výběr
5—6 týdnů	Ochutnávka
3—5 týdnů	Podpis smlouvy, záloha
5 dní	Finální potvrzení počtu hostů
D-day	Setup 6+ hodin před akcí

10 otázek před finálním výběrem

1. Kolik podobně velkých akcí jste realizovali za poslední rok?
2. Můžete poskytnout 2-3 konkrétní reference k ověření?
3. Co přesně je zahrnuto v ceně na osobu? (položkový rozpis)
4. Jak řešíte speciální diety a alergie? (separace, protokol)
5. Do kdy mohu měnit počet hostů a za jakých podmínek?
6. Kdo bude můj dedikovaný Event Manager?
7. Máte pojištění odpovědnosti a HACCP certifikaci?
8. Jak probíhá setup, instalace a úklid? Je vše v ceně?
9. Jakou máte zkušenost s [konkrétní venue]?
10. Co děláte s jídlem, které na akci zbyde?

Bonusová otázka: Ptejte se i na dodavatele surovin, které cateringová firma využívá pro přípravu pokrmů.

info@incatering.cz | +420 220 560 494 | #myjsmecatering