

# Peoteenindusfirma väärtused on maitsev

**K**ui esmased ettevalmistused eelseisvaks tähtpäevaks on juba tehtud, tuleb leida sobiv toitlustaja või peoteenindusfirma. Leidub palju entusiastlikke inimesi, kes ise interneti avarusest infot otsides või ka tuttavate kaudu kogemusi uurides sobiva valikuni jõuavad. Samas on ka neid, kes oma palvega kohe peokorraldaja poole pöörduvad, usaldades meeskonna kogemusi ja kontakte.

Viimane variant on kahtlemata tunduvalt riskivabam. Paljudel peo- ja pulmakorraldajatel on olemas kindlad partnerid, kellega on omavahelist koostööd lihvitud juba aastaid. Toimiv koostöö loob suurepärase eeldused iga peo täielikuks õnnestumiseks.

Andmaks Äripäeva lugejale värsket infot peoteenindusfirmade toodete ja teenuste kohta võtan appi selles äris pikalt tegutsenud **Event Cateringi** ühe omaniku **Kert Kivistiku**.

**Sina, Kert, oled toitlustusäris olnud pikki aastaid.**

**Kindlasti oskad Sa nimetada need põhiteemad, mille pulmatoitlustuse tellija peaks enne peoteeninduse tellimist läbi mõtlema.**

Aastate jooksul oleme toitlustanud sadu sündmusi alates supi pakkumisest rabamaatkal kuni rahvusvaheliste galaõhtusöökideni. Pulmapeod on aga alati olnud meile kõige

südamelähedasemad, ehk seetõttu, et siis saame kõige rohkem personaalset tagasisidet, mis tekitab hea tunde ja innustab veel paremat teenust pakkuma.

Iga sündmus on oma külaliste või kontseptsiooni poolest erinev. Nii oleme me võtnud eesmärgiks iga planeeritava sündmuse kohta võimalikult palju eelinfot koguda, et suudaksime välja pakkuda parima võimaliku lahenduse.

Olenevalt sündmuse tüübist tuleks enne peoteeninduse tellimist määrata kindlaks sündmuse toimumise (ligikaudne) aeg ja leida sobilik koht. Koha valikul saame juba ka ise abiks olla. Kui need kaks olulist punkti on läbi mõeldud, on suur eeltöö tehtud. Miks on koht teadmise oluline? Sellepärast, et paljuski sõltub teenuse maksumus ja teeninduskäigu ülesehitus just peokohast ja selle tingimustest.

Osa peokohti rendib ruume terviklahendusena, st need on möbleeritud ja peoteenindusfirma esindajal ei ole vaja pakumist koostades mõelda muule kui sobivale menüüle ja teeninduslahendusele. Tellija jaoks tähendab see head esmast ülevaadet võimalike kulutuste kohta ning kindlustunnet, et väljapakutud menüü serveerimisel ei teki hiljem takistusi, kui selgub tegelik peokoht.

Kehtib vana tõde: mida varem seda parem. Isegi juhul, kui sündmuse toimumise koht ja aeg on



kindlaks määratud, ei tasu peoteeninduse tellimist viimasele minutile jätta.

Suurte sündmuste puhul võiks esmase infovahetuse toitlustusfirma esindajaga teha kolm-neli kuud varem, väikeste puhul piisab mõnepäevasest etteteatamisajast.

Olulist rolli mängib ka külaliste arv. Esmast tellimust tehes pole enamasti selge, mitu inimest

täpselt üritusel osaleb, seega tasub arvestada väikese varuga. Kõik peoteenindusfirmad lubavad inimeste arvu mõni päev enne sündmuse toimumist korrigeerida.

**Paljudel noorpaaridel puuduvad peo korraldamise ja suurtel pidudel olemise kogemused, nii sukelduvad nad üsna tundmatusse**

**maailma. Palun selgita, milliseid võimalusi on toidu serveerimiseks ja missuguse peokoha juurde üks või teine variant sobib.**

Rääkides pulmapeod toitlustamisest, siis siin leidub mitu kombineeritud serveerimislahendust, et tagada kõigi külaliste rahulolu.

Lahenduse loomisel jõuame tagasi esimese ja olulisima punkti

juurde – kõik saab suuresti alguse peokohast.

Toon lihtsa näite ühest suvisest pulmapeost eestiaegses taluhoovis, kuhu on paigaldatud suur peotelk. Oleks ju kohatu ehitada telgi alla suursugune buffet-laud, mis ümbritseva miljööga üldse kokku ei sobi ning tekitaks telginurka ummiku, kui pulmaisa külalised laua juurde palub. Sellise pulmapeod puhul

**ANNA BOUTIQUE**

*Eksklusiivne pulmakleitide butiik Eestis*

- lai valik aksessuaare  
- eelnevatele kollektsioonidele kehtivad allahindlused 30–70%!

Tallinn, Tartu mnt 28; tel 601 0755; e-post info@anna-boutique.ee;  
E-R 10–19; L 11–17  
[www.anna-boutique.ee](http://www.anna-boutique.ee)

**AMPS** | Minu lemmik!

**Pane oma külalised naeratama!  
Telli pidusöögid Amps Cateringist!**

Kümneaastane kogemus lubab meil pakkuda lahendusi ka kõige nõudlikumale maitsele.

Võta meiega ühendust ning aitame Sul korraldada meeldejäáva ürituse!  
Tel 501 4848, andrus@amps.ee

Tutvu valikuga [www.amps.ee](http://www.amps.ee)