DIAMOND CATERING

Добро пожаловать на наше производство!

Тысячи квадратных метров, которые были специально спроектированы под специфику ресторана выездного обслуживания, следуя самым современным стандартам в кейтеринге, заботой об окружающей среде и наших клиентах.

Меня зовут Андрей Горожанкин, и сейчас вы познакомитесь со стандартами работы «Даймонд кейтеринг».

«Даймонд кейтеринг» в цифрах:

* Команда профессионалов основана в 2005 году.
* 2500 проведенных мероприятий.
* Обслужено 800 000 гостей.
* 1300 квадратных метров современного технологичного производства.

Мы постоянно проходим стажировки по всему миру, поэтому всегда в курсе мировых тенденций, технологий и качества обслуживания.

Наша команда является уникальной подборкой специалистов в своем деле, что помогает нам достигать новых вершин, постоянно совершенствоваться и решать все более амбициозные задачи наших клиентов.

В «Даймонд кейтеринг» безопасность является основополагающим базисом в бизнесе, и мы уделяем этому огромное количество внимания. Очень важно, что в компании есть человек, который обладает профессиональными навыками работы с продуктами, их правильной логистикой и подачей на площадки, где до нас не было даже подобия кухни, блюд, которые будут приятно удивлять всех наших гостей.

*Всеволод Ермаков, шеф-повар:*

*«Мы контролируем температуру еды от начала и до самого конца, уделяя особое внимание безопасности и качеству продуктов. Мы заготавливаем все наши блюда на нашем современном технологическом производстве, потом везем на площадку и доводим до совершенства уже на технологической кухне, которая строится непосредственно на месте для каждого мероприятия. Мы проводим подробное исследование продуктов, которые используем, в результате чего мы имеем уникальное сочетание, позволяющее нам получать отменный результат вне стационарного заведения. Да. Все, что мы подаем – свежее, безумно вкусное и великолепно сервировано!»*

Мы обеспечиваем наши мероприятия с использованием собственной материально-технической базы. Мебель, текстиль, фарфор, бокалы и столовые приборы, декор, флористика, служба логистики и монтажная команда работает слаженным образом даже на сложных площадках в режиме ограниченного времени.

Лицо любого кейтеринга – это обслуживающий персонал. Мы постоянно проводим тренинги для наших официантов. Мы всегда можем быть уверены, что наш персонал отлично понимает специфику обслуживания выездных мероприятий, а также высокие стандарты сервиса компании.

Мы всегда задаем высокий уровень сервиса, а наши ресурсы позволяют единовременно обслуживать 6 000 гостей.

Команда отдела сервиса на площадке является дирижером всей подготовки и проведения мероприятия, руководством всех подразделений, таких, как кухня, бары и банкетные залы в течение всего мероприятия. Это и команда менеджеров и супервайзеров, которая воплощает события в жизнь и делает каждого гостя мероприятия счастливым.

Наши менеджеры по работе с клиентами – это связующее звено между идеями заказчика и успешно реализованным мероприятием. Они умеют внимательно слушать, обладают достаточным опытом для того, чтобы учесть все нюансы мероприятия и воплотить ожидания заказчика в жизнь.

Все зависит от Вас, от Вашего бюджета, от того, какие задачи Вам необходимо решить.

Мы будем работать с Вами над всеми мельчайшими деталями, чтобы создать уникальное событие для Вас!