

Na nekvalitný catering sa nezabúda

Cateringové služby na Slovensku sú dnes veľmi žiadané. Tak ako v iných krajinách, aj tu sa vyskytujú cateringovky poskytujúce výnimočné služby, no nájde sa aj niekoľko prípadov, kedy ich služby nie sú hodnotené ako kvalitné.

Úroveň cateringu u nás a v zahraničí

Nie je jednoduché detailne porovnať služby u nás a v zahraničí, keďže veľa záleží aj od mentality hostí, zvyklostí v danej krajine či miery konzervativizmu. **Nina Lovasová** zo spoločnosti Sharkam VIP Catering uvádza ako príklad porovnanie s rakúskym trhom, ktorý kladie oveľa väčší dôraz na kvalitu surovín, z ktorých sa samotné jedlo pripravuje. „Rakúšania zvyknú preferovať regionálne a sezónne ingrediencie, mnohokrát aj v bio kvalite. Rezonuje hlavne kvalita pred kvantitou, sortiment jedál a nápojov ponúkaných na eventoch je menší, zato však pomerne konzervatívny a so skvelým prevedením. Cateringovky si dávajú záležať na autentickosti každej kuchyne – keď turecké jedlo, tak aj suroviny priamo z Turecka a varené Turkami.“

Slováci začali preferovať kvalitu

Slováci sú podľa slov odborníkov na dobrej ceste stať sa konzumentmi uprednostňujúcimi kvalitu. „Slovenský konzument sa v posledných rokoch začal tiež profilovať, už sa nenechá ohúriť prehýbajúcimi sa stolmi a exotickou ponukou. Aj keď stále sa ešte nájde viac konzumentov preferujúcich kvantitu pred kvalitou. Slovenský konzument sa učí vnímať nuansy dobrého servisu, začína mu záležať na kvalitnom espresse,

uprednostní klasickú kačku s lokšami pred krevetovým cocktailom,“ konštatuje N. Lovasová.

Riziká nekvalitného cateringu

Riziká môže byť viac. Nočnou morou každého hostiteľa je, keď sa jeho hostia necítia u neho príjemne, nechutí im, alebo je niečoho nedostatok. Zle nastavené procesy v rámci cateringu môžu podľa slov N. Lovasovej spôsobiť mnoho chýb, akými sú:

- Servis nie je načas (vznikajú problémy, hostia sú nervózni od hladu, kopia sa špinavé tanieri, príbory, poháre, hostia čakajú v rade na jedlo príliš dlho, káva trvá celú večnosť...).
- Nekompetentnosť obslužného personálu – v dnešnej dobe sa na akcie využívajú brigádnici, učni, študenti a iné nekvalifikované pracovné sily. Tu hrozí riziko, že servis nebude dosahovať požadovanú úroveň, čašníci neovládajú základnú gastronómickú terminológiu, nevedia cudzie jazyky, nemajú potrebnú prax a všetko im trvá niekoľkonásobne dlhšie. Nehovoriac o čašníkoch starej školy, ktorí mali etiketu v malíčku, nosili smokiny a hovorili viacerými jazykmi.
- Jedlo a nápoje nemajú dostatočnú kvalitu a kvantitu (teplé jedlá vychladnú, znehodnocujú sa ohrievaním a príliš dlhým prehrievaním, studená kuchyňa podlieha oxidácii a pri izbovej teplote dochádza

k množeniu baktérií, víno nemá správnu teplotu, jedlo sa rýchlo minie).

- Poddimenzované množstvá nápojov – chýba rezerva z konkrétnych typov nápojov, prípadne je nedostatok nápojov, keď sa hostia „rozpijú“.
- Nevkusný, starý, nevhodný inventár – porcelán, príbory a vhodné poháre sú taktiež vizitkou cateringovej spoločnosti, ako aj každej reštaurácie.
- Sortiment „starej školy“ – aj dnes sa ešte objavujú pozostatky „old schoolovej“ gastronómie, typu plnené broskyne kuracím šalátom, nesprávne gramaticky písané Gordon blue (Cordon bleu podľa najstaršej gastronómckej vzdelávacej inštitúcie – školy Le Cordon bleu), prípadne šialené napodobeniny exotckej kuchyne s bezhlavými kombináciami surovín.
- Jedlo ako zo závodnej jedálne – kvantita sa dá navariť aj kvalitne bez použitia hotových zmesí, umelých bujónov a polotovarov presýtených konzervačnými látkami ochucovadlami.
- Mobilár a obrusy – nažehlené línie a bielobou skvejúce sa obrusy by mali byť samozrejmosťou.
- Cena/kvalita služby sa odráža aj v tom, nakoľko navrhovaný rozpočet korešponduje s finálnou faktúrou po skončení eventu. Preraziť nízkou cenou sa dá vždy, mnohokrát tým však trpí kvalita, nehovoriac o kvantite.

Natália Furindová