Jak zorganizować firmową imprezę karnawałową?

Pamiętaj o kilku ważnych zasadach!

Unilever Food Solutions

Komunikacja z klientem jest najważniejsza

Poznaj swoich klientów i dowiedz się, czego oczekują i jakie mają preferencje. Przedstaw klientowi kilka pomysłów i propozycji, ale bądź też elastyczny i otwarty na sugestie z jego strony.

Do spersonalizowanej oferty z propozycjami dań i wyceną dodaj nie tylko menu, ale także:
- informacje o formie podawania potraw i usługach dodatkowych (np. aranżacja stołów czy serwis kelnerski)
- zdjęcia przynajmniej części dań wykonane przez profesjonalnego fotografa
- zdjęcia poprzednich realizacji
- rekomendacje dotychczasowych klientów
- logotyp

Bardzo dobra praktyka – degustacja!

Pojedź do klienta, żeby pokazać mu i dać spróbować części dań, które mają być podane na imprezie.

Klucz do udanej imprezy karnawałowej*

Najważniejsze w udanej imprezie karnawałowej będą niecodzienna atmosfera, odpowiednie towarzystwo i dobrze dobrana muzyka, dzięki czemu zabawa potrwa długo. Chociaż jedzenie nie jest najistotniejsze, przywiązują do niego wagę osoby w każdym wieku, także młodsze.

59%

Dla tylu Polaków w wieku 18-24 lata dobre jedzenie jest ważnym czynnikiem podczas imprezy karnawałowej

57% Zabawa do świtu	**17%** Jedzenie i picie
14% Odpowiedni strój	**11%** Dobry wygląd

Impreza tematyczna to dobry pomysł!

3,9%

Taki wzrost w organizacji imprez tematycznych zaobserwowano na rynku eventowym w ostatnich 5 latach**

Impreza tematyczna charakteryzuje się głównym motywem przewodnim, do którego nawiązują wszystkie elementy wydarzenia (dekoracje, stroje, muzyka, sposób podawania potraw i menu).

Będzie szczególnie dobrym rozwiązaniem dla tzw. millenialsów, czyli ludzi urodzonych w latach 1980-2000. Każda impreza karnawałowa ma wywoływać pozytywne emocje, ale dla tego pokolenia nowe, niezwykłe doznania podczas eventu mają zdecydowanie największe znaczenie.

78%

millenialsów woli wydawać pieniądze na doświadczenia niż rzeczy***

Jaki motyw na imprezę karnawałową?

Motywy typu tradycyjny bal maskowy, postaci z bajek czy zwierzęta są już wyeksploatowane i raczej nie zrobią wrażenia. Tematyka może być bardzo różnorodna i zależy niemal wyłączenie od kreatywności Twojej i klienta oraz jego preferencji.

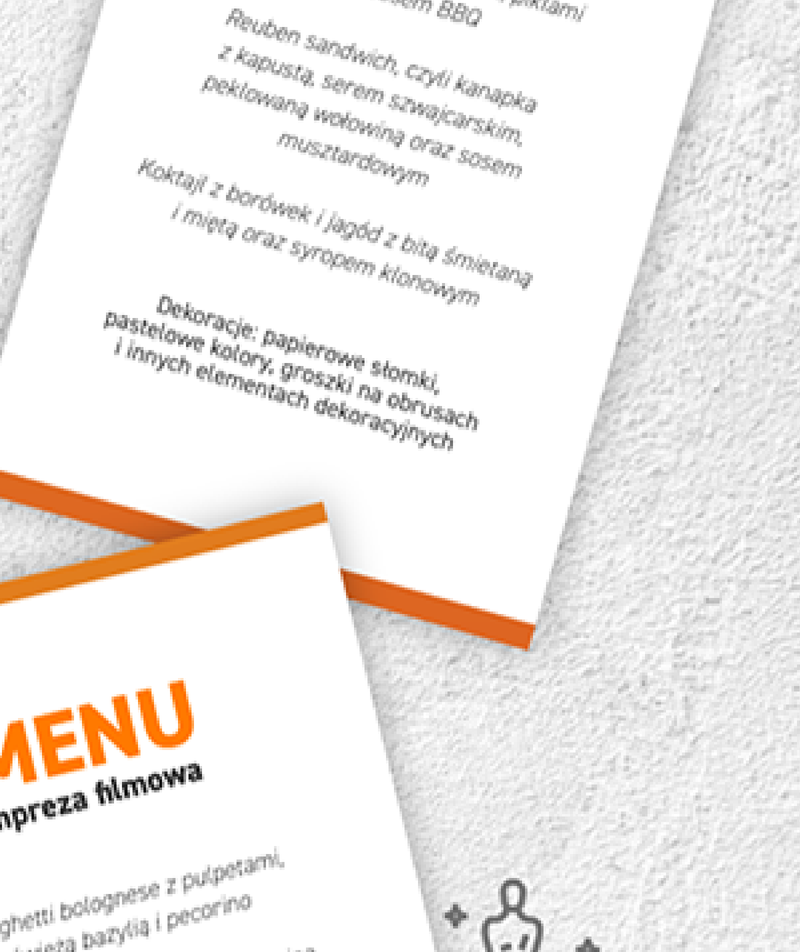
Inspiracje

- **Hippisi i lata 60**
- **Klimat PRL-u**
- **Impreza w stylu hawajskim**
- **Impreza włoska**
- **Hipster party**
- **Fluorescencyjne party**
- **Bollywood**
- **Gangsterskie party**
- **Kasyno**
- **Black&white party**
- **Ameryka Południowa**
- **Saturday Night Fever** disco z lat. 70
- **Pin-up party** lata 40. w Ameryce
- **Wielki Gatsby** Impreza w klimacie lat 20
- **Impreza filmowa** rozdanie Oscarów

Menu dostosowane do charakteru eventu

Jedzenie na imprezie tematycznej powinno nawiązywać do motywu przewodniego, ale jednocześnie nie należy przesadzać z konwencją.
Menu musi być przede wszystkim jednocześnie spójne i różnorodne oraz dostosowane do preferencji gości.

Do motywu nawiązywać może nie tylko rodzaj kuchni i smak potraw, ale także ich kolor, sposób podania oraz towarzyszące im na stole dekoracje i wymyślne nazwy potraw. Przykładowo, jeśli na imprezie dominuje kolor fioletowy, menu może składać się z potraw, do których wykorzystano fioletowe składniki (np. chipsy z truflowych ziemniaków, plastry bakłażana w teriyaki z kolendrą, deser waniliowy z musem jagodowym czy risotto z czerwoną kapustą)



MENU

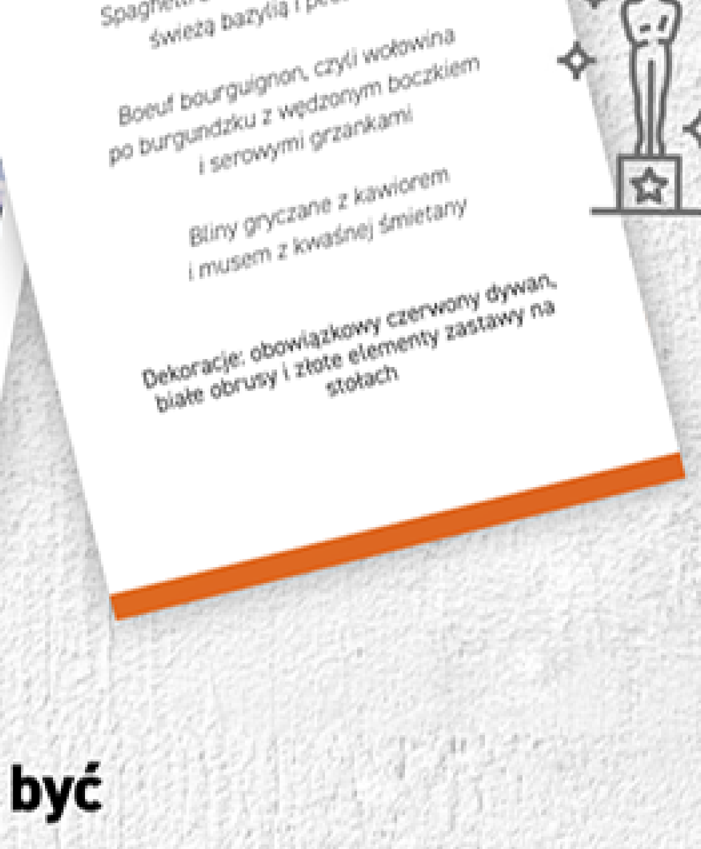
Pin-up Party

Miniburgery z kotletem wołowym, konfiturą z czerwonej cebuli, piklami oraz sosem BBQ

Reuben sandwich, czyli kanapka z kapustą, serem szwajcarskim, peklowaną wołowiną oraz sosem musztardowym

Koktajl z borówek i jagód z bitą śmietaną i miętą oraz syropem klonowym

Dekoracje: papierowe słomki, pastelowe kolory, groszki na obrusach i innych elementach dekoracyjnych



MENU

Impreza filmowa

Spaghetti bolognese z pulpetami, świeżą bazylią i pecorino

Boeuf bourguignon, czyli wołowina po burgundzku z wędzonym boczkiem i serowymi grzankami

Bliny gryczane z kawiorem i musem z kwaśnej śmietany

Dekoracje: obowiązkowy czerwony dywan, białe obrusy i złote elementy zastawy na stołach

Jakie powinno być dobre menu?

- zimowe imprezowe menu powinno być energetyczne i rozgrzewające
- na imprezach karnawałowych często stoi się i tańczy, więc nie zapomnij o wielu przystawkach w prostej formie, do spożycia bez widelca i noża, także na jeden kęs
- nie bój się zaskakiwać. Kuchnia molekularna, jedzenie hybrydowe (łączenie dwóch dań w jedno), a może pokaz live cookingu? Wszystko zależy od Ciebie!
- zimowe imprezowe menu różni się dostępnością warzyw i owoców od letniego, więc…
  postaw na kreatywne wykorzystanie i odkrywanie na nowo lokalnych, sezonowo dostępnych zimną warzyw: kapusty, bulwiaste, strączkowe, cebulowe, albo… sięgnij po warzywa i owoce egzotyczne
- informuj o alergenach w potrawach i w razie potrzeby przygotuj alternatywę dla osób na diecie wykluczającej (np. bez glutenu czy bez laktozy)
- pamiętaj, żeby każdy znalazł coś dla siebie, także wegetarianie i weganie

---

*Infografika ze strony Unilever: https://www.unileverfoodsolutions.pl/dam/global-ufs/mcos/nee/poland/events/download-materials/Infografika%20-%20Jak%20zorganizowa%C4%87%20udan%C4%85%20imprez%C4%99.pdf

**Ibis World, „Party&Event Planners 2017", https://www.ibisworld.com/industry-trends/specialized-market-research-reports/consumer-goods-services/personal/party-event-planners.html

***Harris Poll, „Millenials. Fueling the experience economy", https://eventbrite-s3.s3.amazonaws.com/marketing/Millennials_Research/Gen_PR_Final.pdf