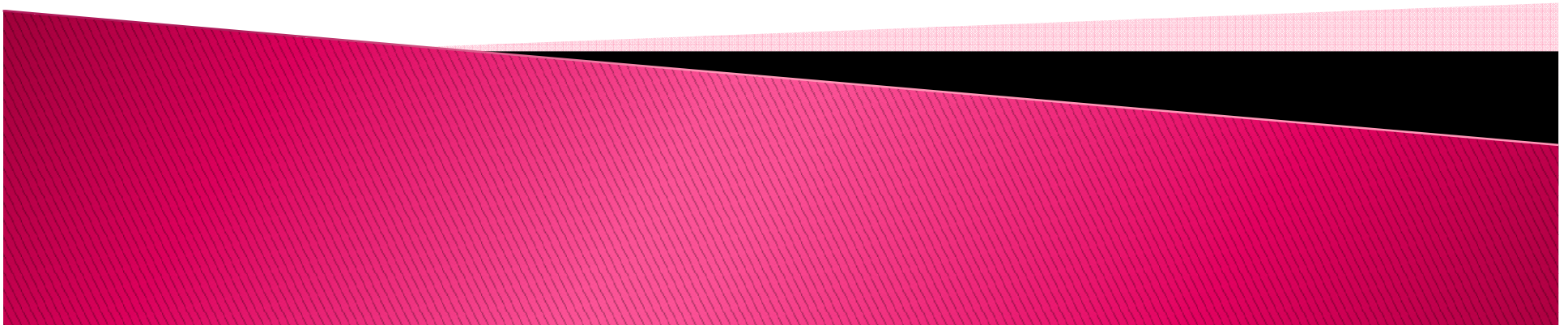


Catering

TECNOLOGIA Y LINEAS DE ACTIVIDAD

Parte 4: Contratación de Servicios

Por Juan Manuel Álvarez Díaz



Como contratar servicios de catering

1º Punto: Requisitos legales

Nº de Registro Sanitario:

- ▶ Todas las empresas legales de catering tienen que estar inscritas en el Registro Sanitario de Alimentos con Clave:26, Categoría:1 y Actividad:2602 y disponer, por tanto, de un número propio de Registro Sanitario.

Este número es condición imprescindible para poder ejercer legalmente la actividad de catering y debe exigirse siempre, antes de contratar.

Seguros de responsabilidad civil:

- ▶ Toda empresa de catering debe disponer de un Seguro de Responsabilidad Civil. en el cual las cantidades aseguradas cubran adecuadamente los riesgos de los servicios que presta

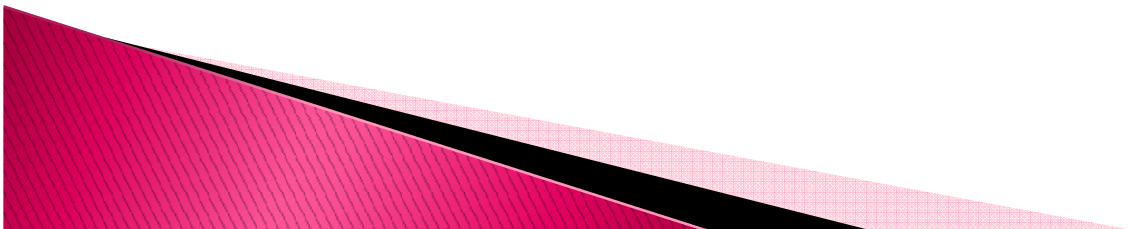
Contratos y seguros del personal

- ▶ Todo el personal asignado al servicio debe disponer de Contrato laboral en vigor y alta en la Seguridad Social.
 - ▶ Si existe alguna duda al respecto, debe solicitarse a la empresa de Catering, que muestre los impresos TC2 de la seguridad social en el que figuren todas las personas que van a intervenir en el servicio..
- 

Como contratar servicios de catering

2º Punto: Especialización

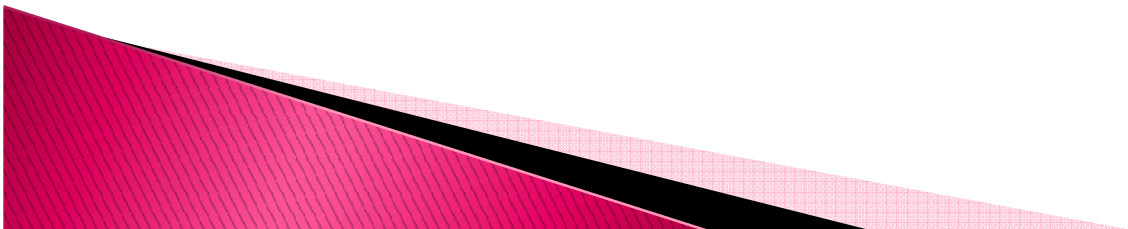
- ▶ Como decimos en el apartado Que es catering, existen, en el mundo del catering, dos actividades principales: El “catering para colectividades” y el “catering para Eventos”.
- ▶ Una empresa de catering puede desarrollar solamente una de ellas o las dos aunque, en este caso, lo habitual es que una de las actividades sea la principal y la otra secundaria.
- ▶ Debemos informarnos, por tanto, cual es la especialidad de la empresa.



Como contratar servicios de catering

3º Punto: Experiencia

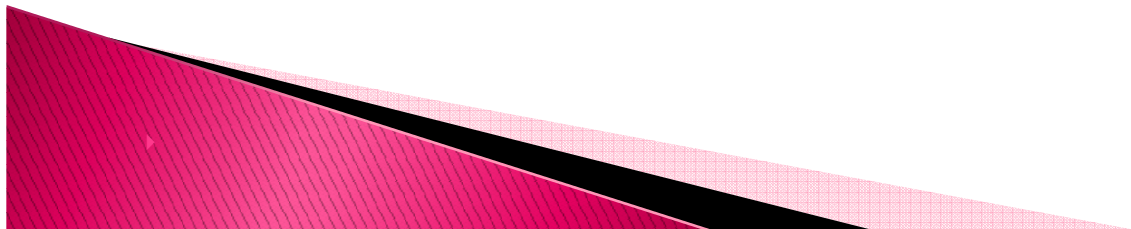
- ▶ Si vamos a contratar un servicio de catering no debemos hacer un “acto de fe” en ninguna empresa.
- ▶ Tenemos que evaluar su experiencia solicitando información, con fechas y nombres, sobre aquellos servicios, de características similares al que nosotros deseamos, que hayan realizado con anterioridad.



Como contratar servicios de catering

4º Punto: Capacidad

- ▶ Cualquier empresa legal de catering tiene capacidad suficiente para prestar servicios pequeños y medios dentro de su especialidad, pero cuando hay que contratar un gran servicio la capacidad es determinante.
- ▶ Cuando hablamos de capacidad, en catering, debemos considerar tres conceptos diferentes de capacidad.
 1. **Capacidad de elaboración de comida:**
Determinada por el tamaño de las instalaciones, los medios de producción y el personal, de que dispone la empresa, para elaborar las comidas o menús, manipularlas, envasarlas y transportarlas hasta el domicilio del cliente.
 2. **Capacidad de montar y servir eventos completos de restauración:**
Determinada por la cantidad de material hostelero y de personal especializado, con que cuenta la empresa, para montar salones, comedores, cocinas, oficios, etc. y prestar los servicios que contrata.



Como contratar servicios de catering

4º Punto: Capacidad

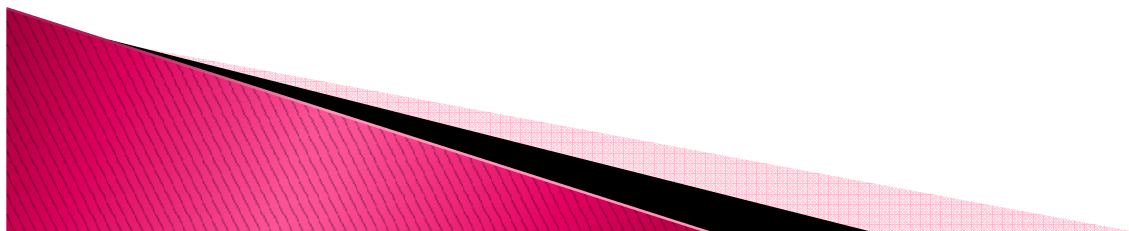
3. Capacidad de planeación y organización de los servicios:

Es la capacidad esencial para poder abordar con éxito la realización de un servicio de catering.

Es la ingeniería.

En los servicios de catering complejos, especialmente en los de grandes dimensiones o/y de alta dificultad, si la empresa no dispone de la capacidad técnica necesaria para planear, producir y dirigir el servicio, no podrá realizarlo, por muchos medios materiales o humanos que tenga, o lo hará sin garantías.

Hay que evaluar cuidadosamente, por tanto, las capacidades de la empresa de catering antes de contratar y especialmente la capacidad técnica, si se trata de un servicio grande o complejo.



Como contratar servicios de catering

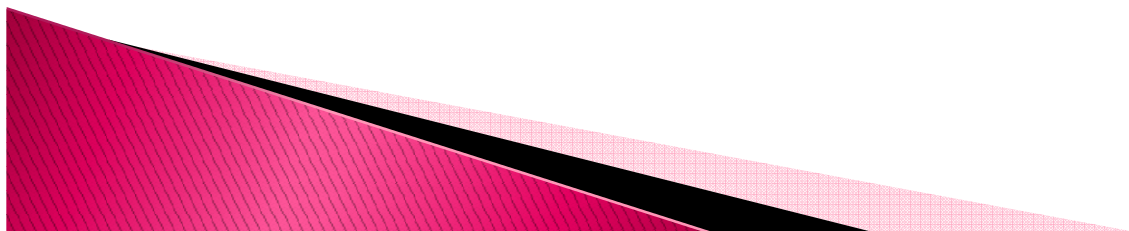
5º Punto: Criterios operativos

Para realizar un servicio de catering pueden utilizarse distintas formas de hacer que influyen en su calidad y precio.

El cliente, debe solicitar, en consecuencia, información pormenorizada sobre los aspectos siguientes:

Características del servicio:

- ▶ Clase de servicio que se ofrece: Cocktail, Buffet, Comida, Banquete, etc.
- ▶ Modalidad en la que se va a realizar el servicio a los invitados: “a brazo y bandeja”, “Fuente/plato”, “Emplatado”, etc.
- ▶ Características de las instalaciones que se van a montar: Ejemplo: 1 Comedor para X personas, 2 Barras de bar de tal medida, 1 Guardarropía para X personas, 1 Office–Cocina de X m2, etc.)
- ▶ Descripción de los platos y bebidas del menú o menús ofertados



Como contratar servicios de catering

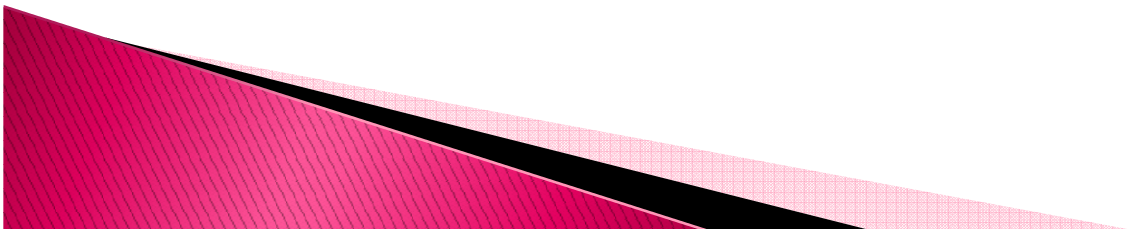
5º Punto: Criterios operativos

Recursos a emplear:

- ▶ Medios materiales a utilizar: Tamaño de las mesas y la relación mesas/invitado, calidad de la ornamentación floral, Tipo de vajilla, color del mantel, etc.
- ▶ Recursos humanos: Numero de camareros o relación camareros/invitados, numero de personas de montaje, numero de personas en cocina, etc.

Realización

- ▶ Como se va a organizar el servicio y que medios técnicos se van a emplear para su planeamiento y organización.
- ▶ Calendario o Planning de tareas: Cuando y como se va a realizar la entrega de materiales, el montaje de instalaciones, la realización, el desmontaje, etc.



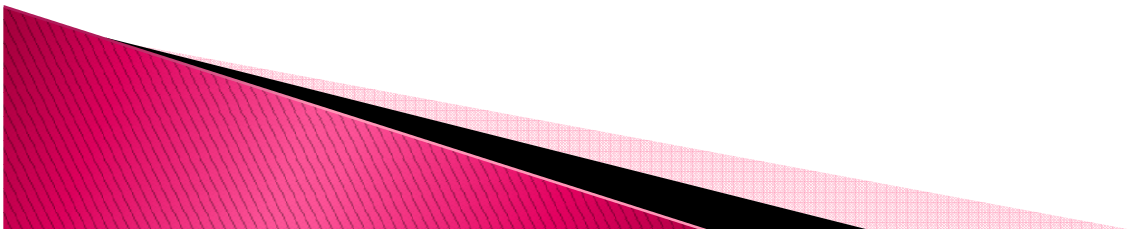
Como contratar servicios de catering

6º Punto: Valores agregados

Estos valores, en servicios ordinarios, no son imprescindibles, aunque deben ser considerados siempre como indicadores del nivel de calidad y solidez de una empresa. Sin embargo, pueden ser decisivos cuando la elección, entre dos empresas, es ajustada o hay que contratar actos de gran volumen o categoría.

Estos valores son:

- ▶ Certificaciones de Calidad relativas a la actividad de catering.
- ▶ Prestigio comercial de la empresa.
- ▶ Solvencia económica.
- ▶ Historial



Como contratar servicios de catering

7º Punto: Contratación

- ▶ El contrato, por escrito, es un elemento fundamental para el buen fin del acuerdo entre empresa y cliente y no debe obviarse, en ningún caso.
- ▶ El contrato tiene que recoger, todos los pormenores del acuerdo que puedan estar sujetos a controversia o discusión incluyendo aspectos aparentemente menores como el color de los manteles, el tipo de flores, la duración del servicio, etc.
- ▶ Si se utiliza un contrato tipo en el que no estén debidamente reflejados todos los aspectos de la contratación que se considere que deben figurar, podrán especificarse estos aspectos, en un documento aparte que se incluirá en el contrato, haciendo referencia específica, a dicho documento, como parte integrante del mismo.
- ▶ El contrato, debe ser un documento equilibrado que recoja y defienda los intereses de ambas partes.

