

Shumkova catering –

это бизнес с высокой степенью заботы о госте, организованный Любовью Шумковой в 2017 году, под чутким руководством которой компания реализовала за два с половиной года чуть более 1500 выездных мероприятий.

В этом году мы подводим итоги, которых мы совершенно не ожидали на старте, и звучат они приятно. Сегодня нашими клиентами являются большие корпорации и частные клиенты, модные дома и небольшие семьи, многие из которых стали нашими друзьями.

Кейтеринг – для Перми явление не новое. На этом рынке высокая конкуренция и свои законы работы. Но есть то, чем мы отличаемся от других: это наш подход. Мы душевные. Мы любим свою работу. Нам важно, чтобы вам было вкусно, красиво и со смыслом.

Вы вправе попросить, чтобы наш шеф-повар внес в меню какой-нибудь неординарный вариант известного блюда.

Многие предприятия ежегодно проводят тимбилдинги и проверяют свою команду на сплоченность и результат. Мы тоже решили не отставать и проверить свою команду на выносливость. Точкой сбора для

нас стало выездное обслуживание для «Сибур-Пермь».

Это было жаркое событие с переменчивой уральской погодой, техническими трудностями и сложной логистикой, но для гостей все прошло незаметно, они довольны результатами нашей работы, а мы получили бесценный опыт, чем очень гордимся.

Наряду с привычными банкетами, фуршетными, кофе-брейками, корпоративным обслуживанием, барбекю, экспокейтерингом, выездным баром, кэнди-баром, кулинарными мастер-классами для взрослых и детей, мы запустили несколько абсолютно новых форматов для нашего города.

Самым ярким для нас стало событие, которое мы не могли вообразить себе даже в самых ярких снах. Совместно с Театром-Театром и агентством «Рыжая ворона» мы провели первый настоящий иммерсивный ужин!

«Неоклассика» – срежиссированное рор-ур-шоу только для 35 человек! Смысл рор-ур – только один вечер и только один раз.

Концепт звучал невероятно: музыка создала всех гостей на ужин в свой храм. Здесь, на сцене, она хочет напомнить каждому о его творческих начинаниях и способностях, идеях и фантазиях. Действие происходит прямо на сцене театра, гости погружены в непередаваемую атмосферу с помощью света, музыки, возможностей сцены и, конечно, еды.

Такое происходило первый раз за всю историю театра, нашу и всех участников события. В нем приняли участие все члены нашей команды и большой творческий коллектив, собранный агентством. Каждая подача блюда сопровождалась изобразительными приемами: проекцией, танцевальными зарисовками, вокалом, живым оркестром, сменой локации за счет пе-

редвижения частей сцены. Шоу захватило внимание гостей до конца вечера.

В этом году мы запустили долго вынашиваемую идею «суп станции»! Горячий суп в стаканчике – быстрый перекус на ходу, обед в офис или альтернатива привычному кофе-брейку.

Мы пересмотрели столь популярный формат для велком-фуршета, который в старой форме навел на нас ужас. Мы говорим о «леди фуршет». Теперь это не вычурные женщины в платьях «а ля 19-й век» с шитым столом на уровне пояса, а вполне современные девушки в элегантной одежде, которые держат «воротничок» с закусками. Выглядит такая подача легко, празднично, лаконично, что соответствует современным требованиям кейтеринга. Такой фуршет будет приятным дополнением к основному банкетному обслуживанию. Эта услуга может быть использована и отдельно, для того чтобы удивить ваших гостей на деловой встрече или кофе-брейке.

Такую подачу мы опробовали недавно на премии «Коммерсантъ-Прикамье» «Твердые знаки» и получили множество приятных отзывов как от самого издания, так и от гостей праздника.

Под Новый год мы запускаем в жизнь новое пространство – TABLE.

PERM. Концепция родилась с ответа на вопрос: как часто мы собираемся за общим столом?

Кажется, в эпоху индивидуализма и соцсетей это становится сделать все труднее.

Нам хочется наоборот – легкости, вина, закусок, приятных разговоров за одним столом. Чтобы можно было вот так запросто, без оправдания чужих ожиданий, получить кусочек приятных эмоций. TABLE – это один длинный стол с гастрономическим приключением, в которое вы отправитесь в компании тех, кто окажется с вами за одним столом.

Мы хотим объединить за одним столом разных людей, поискать новые идеи, встретить друзей, а еду сделать в этом деле проводником. Несколько раз в месяц мы будем собирать TABLE и для каждого продумывать свою тематику и наполнение.

Это пространство будет работать в качестве шоу-рума Shumkova-catering. В нем мы будем презентовать сервировку, новую подачу блюд, делать тест-ужины для новых клиентов и приглашать постоянных клиентов на закрытые вечеринки «клуба друзей».

Хочется поблагодарить каждого нашего гостя за доверие!

Только с вами мы можем воплощать новые идеи!
Кейтеринг с Любовью!

на правах рекламы

«Совершенство кроется в мелочах, но совершенство это не мелочь.

Shumkova_catering – это смелая и творческая команда профессионалов выездного ресторанного обслуживания.



На сегодняшний день мы занимаем лидирующие позиции в сфере выездного ресторанного обслуживания Перми.

Наша компания с радостью примет участие в организации приготовления праздничных банкетов, фуршетов, кофе-брейков и других форматов праздничных мероприятий от 2 до 2000 человек. Собственный технологический парк оборудования, инвентаря и логистики позволяют обеспечивать качество кухни на любой площадке, а ассортимент текстиля и коллекции сервировки позволяют сохранять свободу выбора организаторам. Буду рада лично познакомить Вас с возможностями нашей компании и организовать предварительную дегустацию.

Наши преимущества: Вкус... Стиль... Свобода Вашего выбора...»

**С уважением,
Любовь Шумкова**

и служба выездного ресторанного обслуживания Shumkova_catering

