

LEADER DIŽPROJEKTS 2017



PROJEKTA NOSAUKUMS: Pārvietojamā restorāna tehnoloģisko iekārtu iegāde

ĪSTENOTĀJS: SIA Latvia Catering Company

VIETA: Garkalnes novads, biedrības "Ropažu Garkalnes partnerība" teritorija

PROJEKTA VADĪTĀJS: Rolands Zujevičs

PROJEKTA ĪSTENOŠANAS LAIKS: 2017

PROJEKTA FINANSĒJUMS: kopējās izmaksas: 51 621.47 EUR, ELFLA publiskais finansējums 20 208.65 EUR

PROJEKTA APRAKSTS:

Projekta mērķis: Sniegt keiteringa pakalpojumus, kas ietver banketu, furšetu, barbekjū, kafijas pārtraukumu, kokteiļu vakaru, korporatīvo svētku un izklaides pasākumu, izbraukuma tirdzniecības organizēšanu jebkurā klientam ērtā vietā, nodrošinot to ar apkalpojošo personālu un galdu servējumu.

Keiterings ir pakalpojums, kurš ietver banketu, furšetu, barbekjū, kokteiļu vakaru, korporatīvo svētku un izklaides pasākumu, izbraukuma tirdzniecības organizēšanu jebkurā klientam ērtā vietā, nodrošinot to ar apkalpojošo personālu un galdu servējumu. Pilna servisa nodrošināšanai ir nepieciešams kvalitatīvs tehniskais nodrošinājums. Projektā ir izveidota izcila pārvietojama restorāna virtuve – amerikāņu tipa vilcējs Peterbilt 377 ar pārbūvētu piekabi Mayer Wagen 12m, tehniski un vizuāli pārveidota par restorāna virtuvi ar pilnu aprīkojumu.

Mašīnas ārējai fasādei ir izstrādāts atbilstošs dizains, kurš atbilst pakalpojuma būtībai, savukārt mašīnas iekšpusē ir izveidota virtuve, darbam jebkuros apstākļos. Virtuve aprīkota ar klimata kontroles sistēmu, tīrā un netīrā ūdens tilpnēm, gāzes padevi, autonomo strāvas ģeneratoru, nepieciešamajām tehnoloģiskajām iekārtām un inventāru kvalitatīvai ēdienu sagatavošanai un pasniegšanai jebkurā vietā. Parasti izbraukuma pasākumos darba virtuve tiek „slēpta” klienta acīm kādā nojumē vai arī cenšas piegādāt visus ēdienus jau gatavā veidā, bet mūsu projektā virtuve ir kā ekskluzīvs akcents.

Automobili var izmantot atsevišķi kā darba virtuvi, ko var savienot ar esošām telpām - kultūras nams, viesu nams, kā arī apvienojot un aprīkojot ar nojumēm, izveidojot autonomu ēdināšanas zonu aptuveni 150 personām. Taču realitātē pakalpojums nodrošināts līdz pat 1000 personu ēdināšanai āra apstākļos. Tāpat automobilis var tikt izmantots izbraukuma tirdzniecības formātā. Mašīnas ārpusē iespējams uzstādīt nojumes 4m platumā visas piekabes garumā, zem tām var izvietot galdu furšeta servēšanai, tirdzniecības organizēšanai, bāra leti. Šāds izbraukuma restorāna variants patlaban Latvijā ir vienīgais. Unikāls. Arī citās Eiropas Savienības valstīs šādi restorāni ir retums.

Īstenojot šo projektu varam nodrošināt restorāna servisu jebkurā klientam ērtā vietā, piemēram, plāvā vai jūras krastā. Apkalpošanu var noorganizēt gan furšeta veidā, gan izvērstā veidā, ar porcelāna traukiem, A'la Carte profesionālu apkalpošanu.

Svarīgākais, ko sniedz pārvietojamā virtuve ir tas, ka var nodrošināt plašu un kvalitatīvu ēdienu izvēli, ēdieni tiek gatavoti uz vietas nevis atvesti termosos, nav problēmas ar aukstumiekārtu nodrošinājumu, iespējams strādāt ar porcelāna traukiem kaut vai lauka vidū, kā arī piegādāt pasūtījumu jebkurā vietā, arī ārpus Latvijas robežām.

PROJEKTA FOTOGRAFĪJAS:

