

TISKOVÁ ZPRÁVA, 24. 8. 2017

Zdravé trendy v kongresovém cateringu

Catering je bezesporu jedním ze stavebních kamenů dobrého kongresu. Partnerem Kongresového centra Praha je už 12 let Zátíší Catering. Za tu dobu se kongresový průmysl významně proměnil – hosté mají výrazně vyšší očekávání a organizátoři jim je chtějí splnit. Pokud se navíc kvalita připraveného jídla a servisu snoubí se zdravými trendy a zodpovědným přístupem, jde o gastronomický zážitek na té nejvyšší úrovni.

Kongresové centrum Praha se snaží být konkurenceschopné ve všech ohledech. Kvalitní čerstvé pokrmy a nápoje jsou samozřejmostí a originální servis je nutností v boji s konkurencí. V trendech se objevuje například variace malých špízů a kornoutů, které někdy připravuje šéfkuchař přímo před strážníky, tzv. life-cooking stage. Oblíbený je i brain food, což se u kongresů, kde si účastníci bezesporu mozky namáhají od rána do večera, přímo nabízí. Brain food – neboli lehké, výživově vyvážené a zdravé jídlo zajistí, že i v druhé polovině dne po obědové pauze budou mít řečníci stejnou pozornost jako v ranním bloku. Novinkou z velmi blízké budoucnosti bude videomapping, kdy součástí oběda nebo večeře nebude jen konzumace jídla, ale i efektní videoprodukce na prostřeném stole.

Moderní kongresové menu servírované v Kongresovém centru Praha je složeno z pokrmů připravených ze sezónních a převážně lokálních potravin, aby ekologická stopa dovozu potravin byla co nejmenší. Pokud se pak používá jednorázové nádobí, je vždy biologicky rozložitelné a zbylý odpad se důsledně třídí. Přebytky jídla, kterým se u velkých akcí prostě nedá vyhnout, jsou za dodržení nejvyšších hygienických standardů dodávány charitativním organizacím.

Protože se v Kongresovém centru Praha snažíme samozřejmě i o to, aby se jídlo dostalo na stůl v co nejvyšší kvalitě a také za tepla, dochází teď v budově k rozsáhlé rekonstrukci zázemí včetně kuchyně, aby cesta k delegátům byla co nejkratší při dodržení nejpřísnějších hygienických norem. To, že se jídlo připravuje přímo v místě konání akce je samozřejmě

obrovskou výhodou, protože je pak možno operativně reagovat na požadavky klienta – tedy organizátora akce.

„Zátiší catering je na trhu téměř 20 let, občerstvení zajišťujeme na různých akcích i v zahraničí a je patrné, že svými standardy zcela dosahujeme světové úrovně. Máme vizi, že do roku 2020 bychom chtěli patřit mezi pět nejlepších evropských cateringových společností. Že jsme od našeho cíle jen krůček, chceme ukázat na mezinárodním kongresu ICCA. Je to velmi prestižní událost, kde představíme moderní trendy, které určí podobu cateringu v příštích pěti letech,“ říká ředitel skupiny Zátiší Catering David Tomašových.

Kongresové centrum Praha:

Největší kongresové centrum v České republice, které nabízí variabilní prostory pro konání rozličných akcí od malých konferencí po velké kongresy a vybavení na nejvyšší technické úrovni. Díky vynikající akustice je vhodným místem pro pořádání koncertů. Výhodou je výborná dopravní dostupnost do blízkého centra města. Součástí je i Business Centre Vyšehrad a čtyřhvězdičkový hotel Holiday Inn Prague Congress Centre s kapacitou 254 pokojů. KCP získalo certifikát EKO Gold za čerpání energie z obnovitelných zdrojů.