
10 consejos con los que alcanzar el éxito de tu evento. (Consejos - Cómo hacer crecer tu negocio de catering hostelería fiestas y eventos)

30, septiembre



Consigue que tu evento obtenga un **gran número de asistentes**, que te recuerden durante mucho tiempo, **que hablen de lo bien que lo pasaron, de tus magníficos platos** o de lo deliciosos que estaban los [aperitivos de tu catering](#). A continuación te damos unas cuantas ideas para que el resultado de tu evento sea una auténtica victoria.

1. **Mejor calidad que cantidad:** procura lanzar **menos convocatorias** pero para **eventos más impactantes**. En este punto es importante remarcar que, debemos estar al día con las tendencias y aquello que cada vez más gusta a la gente.

2. Para los diferentes tipos de evento y formato (coctel, aperitivo, evento formativo), debes **tener en cuenta los horarios**. Los **horarios** deben ser **compatibles** con la vida personal y laboral de los asistentes. Procura **que el evento no se alargue innecesariamente**. Por ejemplo, si es un coctel de profesionales entre semana, será idóneo programarlo para que tenga lugar un par de horas antes de cenar. De esta forma, los asistentes, lo tomarán como la recompensa a su duro día de trabajo y podrán decidir, al terminar, si marcharse a su casa, continuar en su restaurante preferido o tomar unas copas con su contacto recién adquirido en el [networking](#).

3. Debes procurar **que el lugar del acto disponga de aparcamiento**, y a ser posible que sea un **lugar céntrico**, de esta forma facilitaremos la máxima asistencia.

4. **Tu evento debe ser atractivo**. En lo que se refiere a la gastronomía, **presenta los aperitivos de catering**

en [miniaturas desechables](#), dependiendo del número de asistentes. Las [brochetas de bambú](#) también resultan muy útiles para agregar una nota de color a tus platos. Dispones de una **gran variedad de productos para catering y menaje desechable para hostelería** aptos para todo tipo de presupuestos. Los **detalles** seducirán la vista de tus invitados.

5. También **despertarás un gran interés**, si puedes contar con la presencia de alguna **personalidad relacionada con el target de tu evento**. Dicha personalidad deberá tener disponibilidad para saludar a los asistentes y conversar con alguno de ellos.

6. Si además deseas **que el acto se recuerde gratamente durante mucho tiempo**, el **escoger un espacio único** donde tus asistentes no hayan estado nunca, puede resultar clave.

7. **Evita los cambios de una sala a otra** durante el evento. Si no tienes más remedio, asegúrate de que **lo que les vas a ofrecer** en la siguiente sala, **sea tan interesante** como para no abandonar el evento. De no hacerlo así corres el riesgo de que parte de los asistentes desaparezcan antes de finalizar el acto.

8. **Cuidado con las invitaciones vía e-mail**, muchas acabarán en la bandeja de **correo no deseado**. Las invitaciones serán más efectivas en papel y puedes **aprovechar el medio para aumentar tu imagen de marca**.

9. Si además te lo permite el presupuesto, puedes **ofrecer un detalle por la asistencia**. Con ello **captarás mucho más la atención** y tendrás la **posibilidad de atraer muchos más asistentes**.

10. Busca la forma de manifestar que **la cancelación**, tras haber confirmado la asistencia, **es una faena**. ¿Cómo?, las posibilidades son muchas, pero una efectiva sería comunicando, que por cada invitación entregada al asistir, se donará un kilo de alimentos a un comedor social determinado. También puedes expresar que la cancelación sin previo aviso, ocasionaría que **los alimentos y bebidas no utilizados se desperdicien**.

