



**КОПИРАЙТ ДЛЯ МАРКЕТИНГ –КИТА** Заказчик: [www.kit-mos.ru](http://www.kit-mos.ru) , услуги кейтеринга

**Концепция:** застолья от кутюр. Кейтеринг- обслуживание сравнивается с дизайнерской одеждой, индивидуальным пошивом у кутюрье. Отсюда – и образы.

№	Структура слайдов	Содержание
1	<b>Обложка.</b> Название компании, логотип.	<i>Заголовок:</i> <b>Kit-Catering</b> Организация выездных банкетов, корпоративных вечеров, праздников для организаций, частных лиц по Москве и МО <a href="http://kit-mos.ru">http://kit-mos.ru</a> <b>+7 (499) 390-87-85</b>

2	Какие проблемы Вы решаете	<p><u>Заголовок:</u>  <b>Kit-Catering</b>  <b>Безупречные застолья для гостеприимных хозяев и искушенных гостей</b></p> <p><u>Текст:</u>  Во все эпохи застолья имели огромное влияние на ход человеческой истории. За столом заключали мир, объявляли войну, вершили судьбы.  <b>Грамотно организованный праздничный ужин</b> может стать началом крепкого сотрудничества, способом обойти конкурентов, поводом для... признания в любви!  А вот <b>небрежное отношение</b> к этому хлопотному событию повлечет за собой большие проблемы и неоправданные расходы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– конфузы на частных мероприятиях могут <b>испортить память о событии на долгие годы;</b></li> <li>– неполадки на корпоративах <b>подпортят репутацию компании</b> и могут спровоцировать миллионные убытки;</li> </ul> <p><b>Хотите провести незабываемое застолье, организованное как хорошо сидящий пиджак от французского кутюрье? &gt;&gt;&gt;</b></p>
3	Чьи проблемы Вы решаете ( кто Ваш клиент)	<p><u>Заголовок:</u>  <b>&gt;&gt;&gt; Выберите профессионалов в вопросах кейтеринга.</b></p> <p><u>Текст:</u>  Потому что только настоящему <b>кутюрье в мире кулинарной моды</b> по силам легко и изящно решить такие разнообразные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Где уместен банкет, а где приемлем фуршет?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Какое <b>меню</b> соответствует идее вечера?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Как недостатки <b>места проведения</b> превратить в достоинства?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Как угодить гостям <b>с разными вкусами?</b></li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Куда усадить дедушку, а куда – девушку?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Как накормить <b>500 человек?</b></li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Как обслуживать <b>знатных персон?</b></li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Как одновременно обеспечить <b>комфорт</b> гостям и <b>чистоту</b> столам?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> <b>Где взять официантов</b>, чтобы не мозолили глаза и были всегда под рукой?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Как <b>уложиться в бюджет</b> и не ударить в грязь лицом?</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Чем <b>удивить</b> гостей, чтобы запомнили на долго?</li> </ul>

4	<b>О компании</b>	<p><u>Заголовок:</u> <b>Kit-Catering: оформим как «с иголочки» ваше застолье!</b></p> <p><u>Текст:</u></p> <p><b>Учтем ваши пожелания и правила застольного этикета:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Составим полную смету мероприятия "под ключ";</li><li>• Предоставим свою базу площадок для всех видов мероприятий;</li><li>• Обеспечим персонал с опытом и профессиональным образованием;</li><li>• Предложим дизайнерские решения по оформлению всего мероприятия;</li><li>• Отвечаем за точное время исполнения обязательств;</li><li>• Оставим полную чистоту после мероприятия;</li></ul> <p><b>Исключительно свежие продукты, изысканное меню, художественная подача блюд – поднимут вам настроение и оставить неизгладимое впечатление у вас и ваших гостей.</b></p>
5	<b>О компании 2</b> <b>Почему выбирают</b>	<p><u>Заголовок:</u> <b>Почему нас выбирают?</b></p> <p><u>Текст:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Обслужим мероприятия до 11 500 человек</li><li>2. Приготовим застолье из 1500 блюд нашего меню</li><li>3. Возьмем на подготовку мероприятия от 24 часов</li><li>4. Предложим 50 анимационных станций для кулинарного шоу</li><li>5. Владеем 20 000 единицами оборудования на складе</li><li>6. Оформим 100 концепций праздников</li></ol> <p><b>Покажем высокую моду при любых объемах!</b></p>

6	Почему выбирают 2	<p><u>Заголовок:</u></p> <p><b>Что нужно знать до заказа кейтеринг-обслуживания?</b></p> <p><u>Текст:</u></p> <p><b>Чем лучше вы определите свои пожелания, тем больше получите пользы и удовольствия от организованного мероприятия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Что послужило поводом для застолья?</li><li>– Какое нужно произвести впечатление?</li><li>– Цель события?</li><li>– Место проведения мероприятия?</li><li>– Количество гостей, их статус и вкусы?</li><li>– Предпочтения по кулинарным традициям?</li><li>– Ориентировочный бюджет?</li></ul> <p>При пошиве платья снимают мерки, при подготовке мероприятия учитывают не только чаяния хозяина застолья, но и особенности гостей, даже самых необычных.</p>
7	Услуги	<p><u>Заголовок:</u></p> <p><b>Вам какой формат подать?</b></p> <p><u>Текст:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Банкет</b> – по всем традициям</li><li>▪ <b>Свадьба</b> – для особых случаев</li><li>▪ <b>Шведский стол</b> – для деловых мероприятий</li><li>▪ <b>Коктейли</b> – обслуживание без столов</li><li>▪ <b>Барбекю</b> – на свежем воздухе</li><li>▪ <b>Фуршет</b> – для вечеринок</li><li>▪ <b>Детский праздник</b> – сказочно вкусно и удобно</li><li>▪ <b>Нео кейтеринг</b> –молекулярная кухня</li></ul> <p>Так же как любой выход в люди диктует свою стилистику наряда, так и повод для застолья определяет его формат и особую атмосферу оформления и обслуживания.</p>

9	Инструкция как заказать. Форма заказа.	<p><u>Заголовок:</u>  <b>Закажите организацию праздника до конца месяца и получите скидку 50 % на ТОРТ!</b></p> <p><u>Текст:</u>  <b>Как заказать кейтеринг?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оставьте заявку на сайте или по телефону</li> <li>2. Проконсультируйтесь у менеджера, закажите расчет сметы</li> <li>3. Пригласите на встречу, продегустируйте блюда</li> <li>4. Заключите договор</li> <li>5. Пригласите гостей</li> <li>6. Организуйте мероприятие</li> <li>7. <b>Получите удовольствие от общения и слаженной работы команды Kit-Catering!</b></li> </ol>
10	Спец.предложение	<p><u>Заголовок:</u>  <b>Вы всегда будете знать заранее вкус и внешний вид блюд, которые вы предложите гостям на мероприятии</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ДЕГУСТАЦИЯ блюд и расчет меню перед заказом банкета БЕСПЛАТНО!</b></p> <p>Хороший костюм нуждается в примерке, хороший банкет – в предварительной дегустации!</p>
11	Адресные данные компании.	<p><u>Заголовок:</u>  <b>Мы всегда готовы организовать по высшему разряду ваше торжество!</b></p> <p><u>Текст:</u> + карта проезда</p> <p>Kit-catering (кит кейтеринг),  kit-mos.ru, +7 (499) 390-87-85, boytsov84@mail.ru,  Москва, ул. Гурьянова, д. 9.</p> <p><b>90% наших заказчиков становятся постоянными клиентами.</b>  <b>Надеимся, что и для вас мы будем воплощать не раз самые смелые идеи в области кулинарного творчества!</b></p>