

Dove trovare attrezzature per il catering

Pubblicato: Domenica 26 Giugno 2022



I catering sono aziende che si occupano prevalentemente di vettovagliamento, cioè di fornire i pasti anche fuori sede. Per anni sono stati assimilati alle mense, cosa non assolutamente vera perché il **catering offre dei pasti che sono di diversa qualità**. Essi vengono scelti in base a dei menù ed è possibile avere delle pietanze che sono di materie prime di alta qualità, fresche e di stagione.

Oggi i **matrimoni più importanti sono eseguiti e organizzati direttamente con queste aziende**. I VIP, ad esempio, scelgono delle *location* spettacolari, come spiagge, ville storiche, angoli di verde panoramico, castelli e perfino siti antichi, poiché essi sono in grado di **garantire spazi ampi e unici nella loro bellezza**.

Essendo quindi dei posti che sono totalmente privati di cucine e ristoranti, ci pensa poi il catering a fornire le pietanze scelte dai menù. Si possono creare tante varianti che sono in linea con il *mood* del proprio evento.

Un **matrimonio all'aperto che è però di montagna, potrà optare per la scelta di pietanze che sono a base di carne**. Coloro che invece creano una **festa per i 18 anni in spiaggia**, potranno optare per la scelta di un menù che sia a base di cibi freschi, di stagione, sfiziosi e leggeri, ma che sono di moda.

Noleggiare tutto quello che ti serve

Il catering potrà cucinare direttamente presso l'evento, ma come? Se parliamo di una zona verde, di un

matrimonio celtico, sempre prendendolo come esempio, come si può **cucinare se poi non c'è assolutamente una cucina? Qui interviene il noleggio di [Attrezzature Catering](#)**.

Il cliente può fornirsi presso le aziende che propongono direttamente questi prodotti a noleggio, nel senso che non sarà affatto necessario acquistarle, ma semplicemente prendere in affitto dei prodotti che sono professionali.

Di solito comunque è la **stessa agenzia di catering che si occupa di questo tipo di noleggio**. **In base al tipo di evento si deve organizzare si possono noleggiare le attrezzature necessarie**. Per esempio si ha bisogno di un forno che cucini le pizze a legna? Allora si noleggia un forno a legna. Mentre se si ha bisogno di creare oltre 10 portate ad invitato, ecco che si potrà **noleggiare un'intera cucina, posizionarla presso la location** dove deve avvenire l'evento e *voilà* che si hanno le pietanze appena sfornate.

Evento all'aria aperta, rivolgiti ad un catering

Indubbiamente il **noleggio è utilissimo**, ma è anche vero che è importante prendere in considerazione quali sono gli impedimenti che si possono trovare. In un luogo o *location* all'aria aperta, la cucina noleggiata deve avere comunque **uno stand o comunque una stanza dove essa viene posizionata**. In poche parole la si deve proteggere da eventuali intemperie.

Tuttavia l'uso del catering è l'unica cosa da usare, come **servizio, quando si ha bisogno di fare un evento all'aria aperta**. Oggi come oggi poi questi sono gli unici eventi in grado di poter rispettare il distanziamento e ridurre i problemi che nascono a livello di contagi.

Ad ogni modo, ora che arriva l'estate, dovete optare per la scelta di eventi che siano in grado di garantire pienamente sicurezza e bellezza.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it