



meseros.com.mx
el dominio del servicio

Organización de un evento

Para la realización de cualquier tipo de evento social o empresarial debes tomar en cuenta los siguientes puntos pues de esta guía depende el éxito o fracaso y la imagen que mostraras a tus invitados.

LOCACIÓN

Dependiendo de la temporada, horario y características del evento debes poner especial cuidado en la elección de la locación; abierta en jardín, patio o terraza, o salón cerrado.



DECORACIÓN

Debes poner atención en la combinación de mantelería y centros de mesa, así como los detalles decorativos dependiendo del tema y los colores elegidos.



SERVICIO

Considera que durante todo el evento la atención es la estrella del día, asegúrate de contar con personal suficiente, capacitado, limpio y bien presentado, con la mejor actitud de servicio. El equipo debe estar conformado por meseros, capitán de meseros, bar tenders y su equipo de cocina con chef, souchef y cocineros suficientes, lavalozas y personal de limpieza en baños.



BEBIDAS

El buen gusto de las bebidas habla mucho del anfitrión aun cuando sea corto el presupuesto es preferible una selección de novedosos cocteles o vinos no caros pero de calidad y bien presentados.



INVITACIONES

- Perfectamente diseñadas, pueden ser impresas o electrónicas.
- Indica los horarios o el programa para obligar a los invitados a ser puntuales.
- Recomendamos incluir una liga del mapa para llegar al lugar.
- Agrega teléfonos de sitios de taxis y hoteles cercanos.



PROGRAMA DEL EVENTO

Toma en cuenta estos consejos y haz un programa con todo lo que pasará antes, durante y después del evento para revisar con las partes involucradas y asegurar que todo salga como lo haz planeado.



MONTAJE

Si el evento es formal puedes elegir entre un montaje tradicional de banquete o con mobiliario vintage, si es informal la opción puede ser con periqueras o salas lounge.



RECEPCIÓN

La primera impresión es muy importante por ello debes atender a tus invitados desde la llegada asignando un servicio de valet, edecanes y un coctel con bocadillos de recepción.



ALIMENTOS

Desde la recepción agasaja a tus invitados con un cocktail refrescante y canapés; el menú debe ser acorde a la celebración y se sirve en los tiempos asignados a la temperatura correcta.



MÚSICA

Este punto es muy importante para crear un buen ambiente durante el evento, sea quien sea el encargado del esta parte, DJ o Grupo musical, la selección musical debe ser adecuada para todos los gustos sin dejar de respetar el timing. La recepción con música relajada, durante los alimentos algo mas conceptual y durante el evento se evitará a toda costa que los invitados se sientan desinteresados o aburridos.



DESPEDIDA

Despide a tus invitados con algún refrigerio que les deje un buen sabor de boca sobre todo si la fiesta ha durado mas de 5 horas, y asegúrate de que despierten con un recuerdo perdurable y significativo del evento.



LAS PROPINAS

De común acuerdo con quienes dieron algún servicio durante el evento procura fijar una propina de agradecimiento, si su servicio fue bueno y evitaras molestias con tus invitados.



En la organización y producción de eventos no hay recetas mágicas, pero tomando nuestra experiencia se puede lograr que el proceso de construcción de cada proyecto sea mas llevadero y disfrutable. Siempre acude a profesionales, investiga y pide referencias.

¿Quieres conocer
nuestros servicios
¡Excelente! Obtén tu
primera asesoría.

[Danos tus datos](#)



meseros.com.mx
el dominio del servicio
contacto@meseros.com.mx



55 3032 5646