



Catering - je specifická služba zákazníkům, většinou se jedná o služby gastronomického charakteru, které je možno realizovat na libovolném místě v libovolném čase. Cateringová firma zajišťuje vše od inventáře, přes personál, až po závěrečný úklid. Některé firmy umí zajistit i zábavu, doprovodný program, často se užívá výraz event - událost, zážitek, souběh gastronomie a zábavy.



Gastronomie je v širším pojetí nauka o vztahu kulury a potravy, v užším pojetí jde o kuchařské nebo kulinářské umění (francouzky : l'art culinaire) neboli gastronomie (věda o žaludku). V širším smyslu - nikoli navíc - nejde jen o umění přípravy jídel (vaření), nýbrž o jejich konzumaci. Je to v podstatě v užším pojetí součást sektoru služeb. Umění kuchařské se dá považovat za užité umění. Gastronomickým cílem je učinit z přípravy a konzumace jídla akt kultivovaný a povýšit tím pojídajícího člověka na ušlechtilou bytost, pozvednout jej z úrovně animálního stroje na zažívání. Cílem kuchařského řemesla konkrétně je připravit pokrm tak, aby zasytil na prvním místě ducha konzumentů. Proto základní složky kuchařského řemesla jsou :

- kultivace chuti pokrmu
- kultivace vzhledu pokrmu
- kultivace vůně pokrmu
- kultivace prostředí, v němž je podáván
- kultivace ideového podtextu pokrmu

www.cateringpujcovna.cz, www.svatbyliberec.cz, www.cateringliberec.cz, [info@mailto\)cateringliberec.cz](mailto:info@cateringliberec.cz)