

A photograph of a catering table with various appetizers. In the center, a white circular logo with the text "CaterMe" in green is overlaid. The table is set with a white tablecloth and features several trays of food. On the left, there are small black spoons with appetizers, including a crostini with a slice of blood orange and another with a slice of cheese. In the center, a wooden tray holds crostini topped with sliced cheese and another with a slice of tomato and cheese. To the right, a black slate tray displays several small, rolled-up pastries or canapés, each on a black stick and garnished with red and green decorations. Further right, another slate tray shows small appetizers with cheese, cherry tomatoes, and strawberries. In the background, there are more trays of food, a large glass jar with a red ribbon, and a small vase with greenery. The scene is brightly lit, suggesting an outdoor or well-lit indoor setting.

CaterMe

Заказ еды и кейтеринга для бизнеса



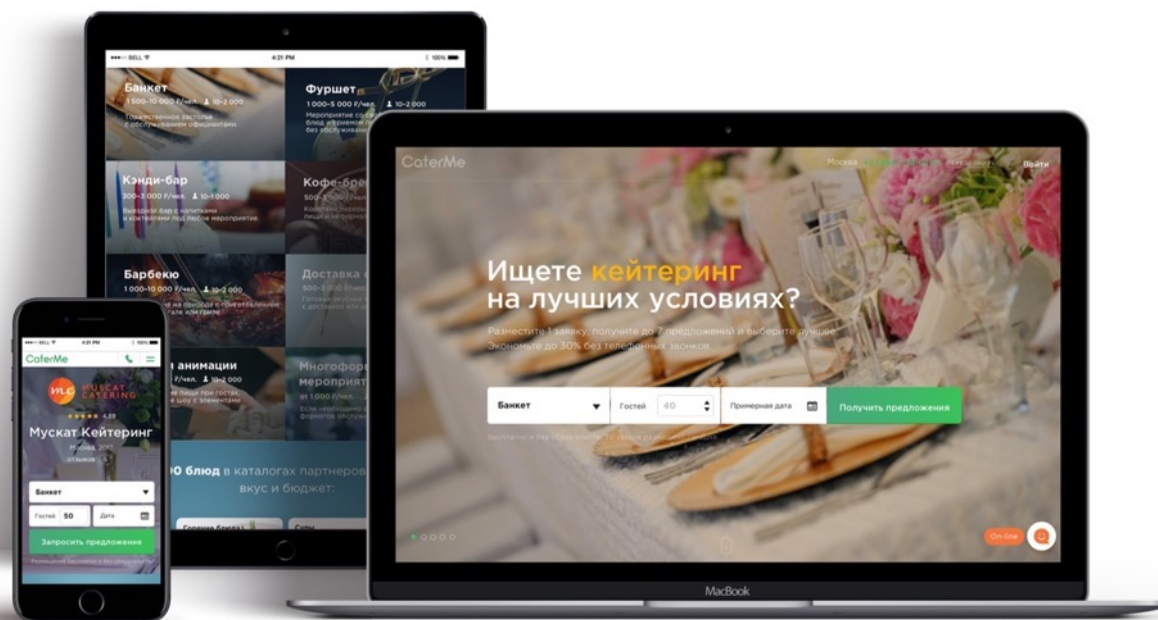
***МЫ ПОМОГАЕМ КЛИЕНТАМ
ЗАКАЗЫВАТЬ ЕДУ И КЕЙТЕРИНГ
ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ БЕЗ ЛИШНЕГО
СТРЕССА И ЗАБОТ***

ГРИГОРИЙ РУДАНОВ

Директор по развитию и сооснователь

CaterMe

У НАС БОЛЬШОЙ ОПЫТ!



800+

Кейтеринговых компаний и ресторанов одном сайте

7

лет на рынке

40+

Регионов присутствия

CaterMe

ВЫБИРАЙТЕ УДОБНЫЙ СПОСОБ РАБОТЫ



1. ВЫБРАТЬ ИЗ КАТАЛОГА ГОТОВЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ

3500+ готовых предложений, из которых можно выбрать интересное по фильтрам

для заказов
до 50 т.р.



2. ПОЛУЧИТЬ ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОНЛАЙН

Разместите одну заявку и получите до семи персональных предложений за 30 минут онлайн от компаний с рейтингом, и выберите лучшее

для заказов
от 20 – 500 т.р.



3. ОРГАНИЗОВАТЬ МЕРОПРИЯТИЕ ПОД КЛЮЧ

Обратитесь к персональному менеджеру: он сделает подборку, составит меню и все организует

для заказов
от 100 т.р.

КАТАЛОГ ГОТОВЫХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ ОТ 5 ДО 200 ЧЕЛОВЕК

Сет Бургер мини на 4-10 персон Заказ за 12 часов

★★★★★ 5 Отзывов о компании: 51

145 г/чел.



Включенные услуги: Логистика Посуда

319 ₽/чел. **3 185 ₽ -19%**

Фуршетный сет №3 на 10 персон Заказ за сутки

★★★★☆ 4.5 Отзывов о компании: 1

190 г/чел.



Включенные услуги: Доставка в пределах МКАД

1 019 ₽/чел. **10 190 ₽ -11%**

Поляна на 12 персон Заказ за 12 часов

★★★★★ 5 Отзывов о компании: 24

633 г/чел.



Включенные услуги: Доставка в пределах МКАД от 3 500 руб.

1 040 ₽/чел. **10 400 ₽ -7%**

Сет Выставка на 6-10 персон Заказ за 12 часов

★★★★★ 5 Отзывов о компании: 51

110 г/чел.



55 000+

Готовых предложений для
простых мероприятий до 50 т.р.

ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ КОМПАНИЙ ОНЛАЙН

1

РАЗМЕСТИТЕ ЗАЯВКУ

Укажите формат, количество людей, примерный бюджет, место и дату. Займет всего две минуты.

2

СРАВНИТЕ И ВЫБЕРИТЕ

До 7-ми индивидуальных предложений за 30 минут. Все предложения в едином формате, их легко сравнить и выбрать лучшее.

3

ВАШИ ГОСТИ ДОВОЛЬНЫ

Отлично проведите время с коллегами. Вкусная еда и обслуживание в этом помогут.

Предложения по заявке [История](#)

[Отклонить все](#) Сортировать по [рейтингу компании](#)

Предложение #1 от 23 января 16:06 **Новое** Меню просмотрено

215 000 ₹ 784 ₹/чел

★★★★★ 5.00

✓ 226 заказов □ 104 отзыва

466 г/чел 945 мл/чел

🚚 Логистика 🍽️ Официанты и персонал

🍽️ Посуда

Выбрать ✓

Обсуждение 1

Отклонить X

Изменить меню



Предложение #3 от 23 января 16:24 **Новое** Меню просмотрено

238 250 ₹ 916 ₹/чел

★★★★★ 5.00

✓ 218 заказов □ 117 отзывов

442 г/чел 1 222 мл/чел

🍽️ Официанты и персонал 🍽️ Посуда

🚚 Логистика 🎁 Подарки и бонусы

Выбрать ✓

Обсуждение 1

Отклонить X

Изменить меню



Предложение #2 от 23 января 16:24 **Новое** Меню просмотрено

218 000 ₹ 869 ₹/чел

★★★★★ 5.00

✓ 213 заказов □ 121 отзыв

435 г/чел 1 100 мл/чел

🍽️ Официанты и персонал 🍽️ Посуда

🚚 Логистика

Выбрать ✓

Обсуждение 1

Отклонить X

Изменить меню



Пример предложений для конференции на 200 человек

ЕДА И КЕЙТЕРИНГ ДЛЯ ЛЮБЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И СОБЫТИЙ

от доставки блюд для деловой встречи на 5 персон до корпоратива на 1000 человек



ВНУТРЕННИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ

Корпоративы, торжества в офисе, обеды и ужины, встречи, совещания, тренинги и мастер-классы



ВНЕШНИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ДЛЯ КЛИЕНТОВ

Конференции, презентации, деловые встречи и совещания, тренинги, мастер-классы и воркшопы, торжественные открытия

ПИТАНИЕ В ОФИСЕ, ТЕМАТИЧЕСКИЕ ОБЕДЫ, ЗАВТРАКИ ИЛИ УЖИНЫ



Пример тематического ужина с индийской кухней для компании JOOM

ПОВЫШЕНИЕ ЛОЯЛЬНОСТИ И ПРОДУКТИВНОСТИ СОТРУДНИКОВ

Организация питания в офисе повышает лояльность сотрудников, позволяет им больше общаться друг с другом, развивать отношения и достигать больших результатов.

РАЗНООБРАЗНОЕ МЕНЮ

Меню может меняться каждую неделю и включать блюда практически любой кухни мира: русская, китайская, грузинская, индийская, мексиканская, американская, итальянская, стритфуд и др.

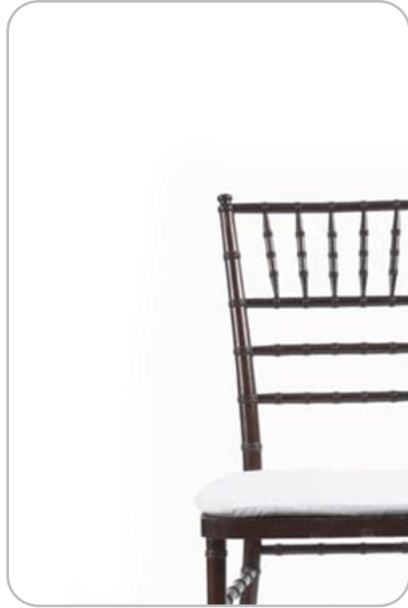
ОРГАНИЗАЦИЯ ПОД КЛЮЧ

Вам не надо ни о чем переживать, мы пришлем несколько вариантов меню, все согласуем и организуем питание под ключ.

КЕЙТЕРИНГ - ЭТО НЕ ТОЛЬКО ЕДА



ПОСУДА



МЕБЕЛЬ



ТЕКСТИЛЬ



**ОФИЦИАНТЫ
И ПЕРСОНАЛ**



**ОФОРМЛЕНИЕ
И ДЕКОР**

ПОМОЖЕМ ПОДОБРАТЬ ПЛОЩАДКУ ДЛЯ ВАШЕГО МЕРОПРИЯТИЯ

300+ лофтов, банкетных залов, ресторанов в нашем каталоге



НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ: ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПОД КЛЮЧ

Организуем мероприятие под ключ как агентство

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ И ОБЩЕНАРОДНЫЕ ПРАЗДНИКИ

23 февраля, 8 марта, масленица, 9 мая, Новый год

ПРОФФЕСИОНАЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ

День строителя, день бухгалтера, день машиностроения, день медицинского работника, день учителя, день нефтяника, день оценщика, день работников культуры России, день программиста

ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Бургерная вечеринка, Хэллоуин, Гэтсби, СССР, рок, диско, мафия, Чикаго, казино, эко, милитари, русский народный, VIP, black tie, Стиляги, гавайская вечеринка, страны мира

ТИПОВЫЕ ПРОБЛЕМЫ КЛИЕНТОВ, КОТОРЫЕ ЧАСТО ЗАКАЗЫВАЮТ КЕЙТЕРИНГ ИЛИ ЕДУ

1

Долго и сложно заключать договоры с разными компаниями

У многих компаний есть выстроенный процесс заключения договора с новым поставщиком, который занимает очень длительное время. Выстроить рабочий документооборот с новой компаний занимает 3-6 месяцев.

2

Неготовность компаний к отсрочке платежа

Малая часть кейтеринговых компаний и ресторанов готовы давать отсрочку платежа. Только крупные игроки на рынке могут себе это позволить.

3

Со временем ухудшается качество еды или сервиса

Заклучив договор, многие кейтеринговые компании перестают работать над уровнем сервиса и качеством еды для своих клиентов. Клиенты остаются недовольны.

4

Однообразное меню

Заклучив договор с одной компанией, клиент привязан к ее меню, которое может быть и вкусным, но меняется не часто, поэтому приедается.

5

Партнеры не закрывают все потребности

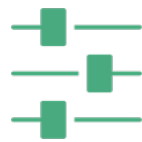
Не всегда 2-3 компании смогу закрыть все потребности в спектре услуг и регионах присутствия. Приходиться все равно искать новые компании на рынке или в новых регионах.

МЫ РЕШАЕМ ЭТИ ПРОБЛЕМЫ!



1. Один договор и единый документооборот

Мы делаем один договор и согласуем весь документооборот один раз. Отрабатываем процесс, и дальше он работает как часы!



2. Широкий выбор компаний и площадок в России

К сервису подключено более 600+ компаний, ресторанов и площадок в 20+ регионах, с рейтингом и отзывами. Благодаря этому для 99% случаев можно за 30 минут найти подходящее предложение на любой вкус.



3. Рейтинг компаний и контроль качества

Мы тщательно проверяем компании. Каждый заказ проходит процедуру проверки и получения отзыва от клиента. Отзывы невозможно «накрутить».



4. Персональный менеджер

Персональный менеджер помогает выбирать предложения, исходя из ваших предпочтений и истории заказов. Консультирует партнеров об особенностях площадки и всех нюансах, которые необходимо учесть, чтобы вы не тратили на это свое время.



5. Лучшие цены и бонусы

Компании соревнуются за заказы и предлагают лучшие условия. Все цены открыты. Кроме того, за каждый заказ мы начисляем 5% бонусов на личный счет. Бонусы можно использовать для оплаты следующих заказов.



6. Дегустации и тестирование новинок

Мы можем доставить дегустационный сет или организовать полноценную дегустацию от разных компаний для важных и сложных мероприятий.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПАРТНЕРОВ

1. Входной контроль

Изучаем историю компании на рынке, проверяем документы, отзывы и рекомендательные письма от предыдущих клиентов, примеры мероприятий.

2. Личные встречи с руководителями компании

Проводим личные встречи для оценки стратегии работы партнера на рынке, качества коммуникации и структуры компании.

3. Проверка производства

Ездим на производства, общаемся с персоналом и оцениваем соблюдение ГОСТ и САНПИН.

4. Дегустации и посещение мероприятий

Мы проводим личные дегустации блюд для оценки качества блюд, упаковки и подачи, а также посещаем мероприятия компаний, чтобы оценить уровень проведения мероприятий.

5. Контрольные закупки

Используем «Тайных покупателей» для контрольных закупок и проверки компаний.

6. Оценки пользователей и рейтинг

Получаем отзыв по каждому заказу. Отзывы невозможно «накрутить». Ведем внутренний рейтинг работы партнеров.

УЖЕ ПОМОГЛИ 500+ КОМПАНИЯМ ЗАКАЗАТЬ ЕДУ ИЛИ КЕЙТЕРИНГ

ОТ МАЛОГО БИЗНЕСА ДО МЕЖДУНАРОДНЫХ ХОЛДИНГОВ



ТИНЬКОФФ



lamoda



КРОК



Qlean

DNS

Y-CLIENTS



Honeywell

Deloitte.



HEAD



MEGOGO



CaterMe – сервис, который захочется порекомендовать
друзьям и коллегам

Есть вопросы? – Напишите нам или позвоните

+7 (495) 120-26-09
corp@caterme.ru