

¿Cuánto cuesta un catering?

Si queremos saber cuánto cuesta un catering, tener en cuenta que influyen muchos factores como el número de invitados, el formato y tipo de menú, la cantidad de platos o degustaciones y los servicios adicionales requeridos, como camareros, mobiliario o menaje. Además, cada tipo de evento o celebración tiene un tipo de catering que se adapta mejor a las necesidades de cada colectivo.

Número de invitados

El precio medio por persona de un catering puede variar significativamente en función del número de comensales, no es lo mismo un servicio para 100 o 200 personas que un servicio para 20 o 50 invitados, reduciendo el precio a medida que se incrementa el número de invitados. Además, muchas empresas de catering sólo ofrecen sus servicios para un número mínimo de personas.

Formato y tipo de comida

El formato y tipo de comida es uno de los factores que más incidencia tienen en el precio siendo más baratos los catering fríos en bandejas tipo “picoteo” o canapés, los buffets, y por supuesto los coffee breaks, ya que necesitan menos elaboración y generalmente pueden servirse sin la necesidad de camareros. En cambio, las comidas completas con servicio de mesa y varios platos incrementan el precio por comensal. Existe una gran variedad de menús y cada vez están más de moda los catering estilo “finger food” y los food trucks donde se impone la tendencia informal y las tarifas son más económicas.

Servicios adicionales

Los servicios adicionales también influyen el precio de Catering ya que supone un incremento del coste para la empresa que presta el servicio. Prácticamente todas las empresas ofrecen camareros profesionales para servir la comida y pueden suministrar el mobiliario y mensaje necesario: mesas, sillas, mantelería y cubertería. Además, cada vez es más frecuente ofrecer cortadores de jamón, venenciadores, cocktelería, mesas dulces o saladas y carritos.

Catering para eventos y empresas

Los precios de catering para eventos corporativos suelen ser un poco más altos ya que se exige una mayor calidad, nivel de presentación y servicio de camareros. El formato de canapés fríos y calientes es el más frecuente porque permite gran flexibilidad y ofrecer alta calidad en cantidades pequeñas.

Catering de Boda

Es uno de los eventos más importantes en nuestras vidas y los novios no escatiman en gastos ofreciendo a los invitados los mejores menús. En las bodas más clásicas se impone el catering formal con cocktail de bienvenida, aperitivo, platos principales y postres. Esto hace que los precios de catering de boda sean más altos aunque se pueden encontrar opciones más económicas recurriendo a formatos más informales pero igual calidad y presentación como los buffets.

Catering para bautizos, comuniones y celebraciones familiares

Para las celebraciones familiares existen todo tipo de gustos y necesidades en función del presupuesto disponible, número de invitados y el sitio donde se celebra. Si el espacio no está dotado con cocina se recurre a los catering fríos con canapés y pequeñas raciones. En otro tipo de espacios es posible ofrecer más variedad de menús con distintos precios y un mix de entrantes fríos o calientes, raciones y en algunos casos un plato principal.

Catering a domicilio para fiestas privadas

Los precios de catering a domicilio abarcan un amplio rango para cubrir cualquier necesidad en cualquier tipo de fiesta privada. Lo más frecuente es recurrir a menús sencillos de canapés y pequeñas raciones que se preparan previamente y quedan listos para servir en el momento. Los precios son más asequibles y la presentación óptima. La tarifa final varía en función de la cantidad y el tipo de producto y elaboración que queramos incluir en el menú.

PRECIO REAL DE CONTRATAR UN CATERING 2019 A CORUÑA

Tipo de comida	Precio
Coffee breaks	7 €/persona - 15 €/persona
Cóctel	20 €/persona - 25 €/persona
Lunch	12 €/persona - 18 €/persona
Merienda	15 €/persona - 20 €/persona
Menú normal (comida o cena)	10 €/persona - 30 €/persona
Menú gourmet (comida o cena)	60 €/persona - 100 €/persona

QUÉ ELEGIR Y CÓMO

Vinos de empresa, desayunos, (coffee breaks), cócteles, bufés, comidas y cenas. Ése es el abanico de posibilidades.

Para una presentación, rueda de prensa o similar, lo mejor es un coffee break, bufé o cóctel.

Si se trata de un seminario, convención o visita de proveedores, deberá incluir un almuerzo.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Asesorar a la hora de medir las cantidades o seleccionar un menú. Y si no convence el catálogo del catering, OFRECER una prueba de menú degustación (gratuita). Por cierto, en la prueba de menú pedir un anticipo de la mitad del coste final. Es lo habitual.

ORDEN, SEÑORES, ORDEN

La planificación es importante. El servicio de catering se contrata por un número fijo, por lo que si, por ejemplo, en lugar de 50 personas van 40, no da derecho a una reducción en la factura ni devolución. No obstante, las empresas de catering suelen dejar unos días antes del evento para definir ese fijo.

Normalmente siempre se da una señal y se cierra en un mínimo de asistentes días antes del evento, pues hay que partir de una base. Si luego son más, se suele añadir.

Sin embargo, normalmente, se realiza el pago del 50% en el momento de contratación del catering sobre el importe que resulta de multiplicar el precio por persona por el número de comensales. El 50% restante se paga el mismo día del evento y es aquí, cuando se ajusta el número de asistentes final. Es verdad que, normalmente, se obliga a avisar del número exacto 3 días antes del evento y nunca se podrá reducir el número de asistentes al mínimo establecido por cada empresa para poder servir (normalmente, 10 ó 15 personas)".

CUÁNTO DURA

Normalmente, un catering dura una hora y cuarto, o una hora y media. Puede llegar hasta dos horas por un precio superior, aunque el tiempo de duración suele estar relacionado con el tipo de evento. Una copa (fino, cerveza, vino...) sin comida suele durar en torno a los 20 minutos. Un cóctel, entre 30 y 60 minutos. Las comidas y cenas, hasta tres horas como máximo. En cualquier caso, superado el tiempo fijado por cada servicio, siempre que se incluya camarero, se pagará un extra.

Al margen están ya los servicios especiales, como los que ofrecen con el denominado 'chef a domicilio' con el que dicen llevar "el restaurante a casa: montan la mesa, cocinan allí, sirven y dejan todo recogido".

LO QUE CUESTA

Los principales factores que determinan el precio final son: el menú, el servicio elegido (con o sin camareros), el número de comensales y la duración. suele haber un precio base "que cubre el trabajo que supone al profesional el traslado, cocinado y servicio o disposición del producto. Sobre ese precio base el precio irá cambiando y lo hace principalmente en torno a dos variables: el número de comensales y la duración del servicio. En el caso de un precio 'por comensal' nos referimos a cócteles o comidas más copiosas. Cuando se establece un precio por 'duración del servicio' se hace para servicios más estáticos como mesas de desayunos, o servicios de coffee break, por ejemplo.

Estos precios varían también en función de la necesidad de camareros, mobiliario o vajilla, que son considerados los extras típicos en este servicio.

TENDENCIAS

Otra cosa que ha evolucionado a lo largo de los últimos años es el tipo de menús que suelen servirse en un catering. Por un lado se han sofisticado los platos y, por otro, tienden a adaptarse a los nuevos estilos de vida.

La filosofía *healthy* del día a día del particular también se expande a la demanda que hace éste para los eventos: tanto de empresas, como los personales. El cliente se decanta por caterings eco-friendlies, basados en la oferta de productos saludables y ecológicos.

La oferta se adapta a esta tendencia y, por ello, ofrece un servicio más *healthy* y que a la vez cuida la estética. Una oferta que se inclina cada vez más por una variedad de producto que deja de lado los clásicos canapés y tiende a la innovación y a nuevos conceptos como los llamados "*finger food*", un picoteo para el que no se necesita ni mesas ni cubiertos, acompañado siempre de una copa o refresco".

"Cada vez se solicitan más servicios por las empresas en los que los empleados se impliquen en el evento: bien a través de *Showcookings*, maridajes, *teambuildings*".