



# *Kāzu maltītes*

PLĀNOŠANAS NIANSES

Ēdināšana kāzās viennozīmīgi ir viena no lielākajām un svarīgākajām pozīcijām, par ko jādomā īpaši rūpīgi, lai pasākums būtu *uz ūsiņu*. Aicinājām uz sarunu restorāna *Hercogs Garden* saimniekus Alvi un Ivetu Tālbergus, lai uzzinātu vairāk par banketu apkalpošanas aizkulisēm un to, kā izvēlēties atbilstošāko ēdināšanas konceptu jūsu svētkiem.





## KĀ REALIZĒT IZSAPNOTO, NĒPĀRSNIEDZOT BUDŽETU

Pēdējos gados Latvijā gastronomijas kultūra ir augusi un cilvēki kļuvuši prasīgāki ēdienu izvēlē, taču reizēm, plānojot kāzu mielastu, jaunais pāris, izdzirdot smalkākus ēdienu nosaukumus, uzreiz iztelojas, ka tas būs dārgi, un nobīstas, pat nepadomājot par alternatīvām.

“Pieredzējis ēdinātājs visdrīzāk būs atvērts un elastīgs veikt dažādas izmaiņas, lai ar draudzīgāku piedāvājumu panāktu to pašu efektu, ko pāris izsapņojis, bet nav uzdrošinājies pajautāt, baidoties no izmaksām. Pāriem ir svarīgi saņemt kvalitatīvu servisu, apkalpošanu un baudāmu ēdienu tā, lai maciņā vēl kaut kas paliktu pāri, tāpēc galvenais ir nebaidīties runāt un to visu risināt. Mēs varam pasniegt no vienkāršākiem ēdieniem līdz ļoti izsmalcinātiem gardēžu ceļojumiem. Ja pāris vēlas ko vienkāršāku, mēs labprāt noorganizēsim arī to, bet bieži vien karbonāde maksās līdzīgi

kā smalkāks ēdiens, jo darba apjoms ir līdzīgs. Ir normāli, ja pāris vēlas ietaupīt uz apkalpojošo personālu un izvēlas mazāk viesmiņu, bet tad jāreķinās ar mazliet ilgāku apkalpošanu. Tāpat ir vērts, piemēram, kuku pasniegt uzreiz pēc ceremonijas vai sagaidot viesus svinību vietā, jo, pirmkārt, vakarā to skaistumu vairs neviens neredz, otrkārt, par ko neviens pat neaizdomājas, cilvēki jau būs kaut ko ieēduši, līdz ar to var ietaupīt uz citām uzkodām. Lai taupītu ēdiena resursus, laba doma ir ēdināšanu organizēt kā furšetu, kad katrs pats uzliek savu porciju, bet ēdiena kalni netiek likti uz katra galdiņa. Tas ir gan knifīnš, kā lieki neiztērēt ēdienu, gan ideja, kā nenomākt dekorācijas un saglabāt kārtību uz galda. Tas pats attiecas arī uz bāru, kurā var maksāt tikai par iztērētajiem dzērieniem, kam banketos ir tiešām neliels uzcenojums. Tad nav jāuztraucas, ka no rīta būs desmitiem atvērtu pudeļu un vēl pāri palikušas kastes ar alkoholu. Ja ir iespēja, tad noteikti iesakām pie viena pakalpojuma sniedzēja kombinēt vairākas opcijas, ja

**Hercogs Garden Taste Lab ir divu latviešu ģimeņu – Rūmīšu un Tālbergu – lolojums. Ģimenes restorāna koncepts ir balstīts idejā par satikšanās vietas radīšanu, kur zaļa dārza ieskaudā atmosfērā uzplaukt labas garšas un notikumi.**

tādas tiek piedāvātas. Tas ļoti taupa laiku un nervus, komunicējot ar dažādiem pakalpojumu sniedzējiem. Turklāt tas ir arī finansiāli izdevīgāk, sevišķi, ja jābrauc uz attālākām vietām, jo katra pozīcija ir atsevišķi jāpiegādā. No pieredzes varam teikt: jo vairāk var apvienot, jo gala rezultātā klients ir apmierinātāks,” stāsta Alvis un Iveta.

**Viesmīlības nozare pieprasa profesionāļus. Alvja plašā pieredze restorānā Vincents un 36.līnija ir spēcīgs virzītājspēks, darbojoties nu jau savā ģimenes restorānā.**

## KAS VEIDO ĒDINĀŠANAS IZMAKSAS KĀZĀS

Lai gan pirmā doma par ēdināšanas izmaksām kāzās ir tāda, ka tās ir atkarīgas tikai no vieniņi no izvēlētā ēdiena un viesu skaita, patiesībā zem tām slēpjas vesels lērumš ar pozīcijām, kas pirmajā acumirkļī pat neienāk prātā.

Alvis un Iveta skaidro: “Mums ir svarīgi, lai būtu gan ēdiena, gan apkalpošanas kvalitāte, lai viss būtu sirsnīgi, visi justos apčubināti un par visu būtu padomāts, tāpēc katru pozīciju iekļaujam arī tāmē, lai klienti redz, kādu servisu viņi saņems. Var gadīties, ka, veicot cenu aptaujas, pāri saņem informāciju, ar kādu ciparu



**Hercogs Garden komanda piedāvā arī kāzu dekorēšanu, nodrošinot jaunajam pārim aksesuārus, pieskaņojot elegantas ziedu kompozīcijas galdu noformējumam un papildinot svinību vietu ar dažādiem dekoratīviem elementiem.**

jāreķinās uz vienu personu, bet nav sīkākas informācijas, kas šajā summā ir iekļauts. Rezultātā var gadīties, ka nav iekļauta kāda svarīga pozīcija, par ko būtu jāpārūpējas, lai diena izdotos. Mēs ierasti visas šīs pozīcijas iekļaujam tāmē, bet nereti pāri tomēr izvēlas cenas ziņā lētāku piedāvājumu, taču tad svarīgi izrunāt, kas tajā ir iekļauts, lai nav tā, ka kāzu dienā nākas secināt, ka viss nenotiek tā, kā pāris bija iedomājies. It kā šķiet pašsaprotami, ka viss tiks iekļauts, bet realitātē tā diemžēl nav, un tad rodas dažādas slēptās izmaksas, kad beigās cenu atšķirība tiešām ir minimāla. Izmaksas neveido tikai ēdiena, tās iekļauj arī traukus, ledu, servisu, personālu, veidu, kā ēdiena tiks pasniegts, un to, vai būs jāpaliek pa nakti un jāservē arī brokastis, kā arī vēl daudzas citas nianšes. Patiesībā personāla darba diena bieži vien ir aptuveni 24 stundas, sākot ar visa sagatavošanu, salikšanu mašīnā, piegādi, uzklāšanu, apkalpošanu, galdu pieskatīšanu, novākšanu un vēl citiem darbiem, tāpēc pasākumos ļoti liela nozīme ir profesionālam un

kvalificētam personālam – pirmkārt, pavāram, kurš no sirds rada ēdienu, un arī viesmīlim, kurš rūpējas par viesu labsajūtu, ēdiena servēšanu, dzērienu pasniegšanu, jaunā pāra un vecāku, vecvecāku apcubināšanu. Profesionāls viesmīlis pamana arī svarīgas nianšes, piemēram, kur labāk pasniegt uzkodas, vai maizītes netiek atstātas saule, vai viesiem glāzes jāpapildina u.c. Dažreiz, gribot ietaupīt, pāri pārāk daudz grib uzņemt paši vai atsakās no kādām būtiskām lietām, rezultātā ne vienmēr sanāk izdevīgāk. Galvenais ir nebaidīties runāt un pastāstīt savas idejas, uzdot jautājumus, nonākt pie kopsaucēja, lai visiem būtu labi. Mums un mūsu personālam ir liela pieredze, tāpēc spējam pielāgoties visdažādākajiem variantiem un situācijām. Klāsts, ko piedāvā *Hercogs Garden*, ir ļoti plašs, sākot ar ēdiena piegādi un beidzot ar to, ka uz vietas brauc pavāru un viesmīļu komanda un ēdiena tiek porcionēts, pasniegts individuāli katram viesim. Mums ir arī tehniskais nodrošinājums, lai mūsu komanda varētu

piedāvāt pasākumus netradicionālākos apstākļos, piemēram, esam klājuši pasākumu mežā. Kāzas un citus pasākumus apkalpojam visā Latvijas teritorijā. Droši varam teikt, ka pieredzes bagāža ir liela un spējam gan pielāgoties situācijai, gan radīt pamatotu drošības sajūtu pārim, jo, kā sakām, – šīs ir jūsu vienīgās kāzas, bet mums jau 157.

Mūsu kapacitāte ļauj kvalitatīvi apkalpot vairākus pasākumus vienlaicīgi. Papildus piedāvājam būru un dekorēšanas pakalpojumus. Tas palīdz ietaupīt laiku, atvieglo komunikāciju un ir ērti abām pusēm."

#### **SVARĪGĀKAIS – KOMUNIKĀCIJA**

"Plānojat kāzas, reizēm pāris neiedomājas, kam būtu jāpievērš uzmanība un ko pajautāt katram no pakalpojumu sniedzējiem. Galvenais ir runāt, izstāstīt savas vēlmēs un iespējas, jo tad pakalpojuma sniedzējs var tam pielāgoties, ieteikt, ko un kā labāk, kur var ietaupīt,

ko var apvienot. Laika gaitā esam sapratuši, ka varam papildus piedāvāt arī bāru un dekorēšanu, jo visas šīs pozīcijas cita citu papildina. Tā vietā, lai noligtu trīs dažādus pakalpojuma sniedzējus, to visu var apvienot un zināt, ka viss būs kārtībā, jo komanda strādā kā zobratiņi. Gadās dažādi kuriozi, kad it kā viss ir sarunāts, katrs ir noligts atsevišķi, bet nav līdz galam izrunāta tā kopaina un sadalīta atbildība. Kad ir laiks ķerties pie dzērieniem, tad parasti ir divi scenāriji: pirmais – dzērieni atrodas ligavaiņa vai vedējteva mašīnā, kur tie silst 27 grādos, un šampaniēti nākas pasniegt siltu, jo par atdzesēšanu un ledu neviens nav padomājis; otrs – dzērieni ir aizmirsti pavisam. Esam palīdzējuši arī pavisam nestandarta situācijās un uzņēmums šķietami nerealizējamo, kad no rīta piezvana pāris un lūdz uzorganizēt banketu 100 viesiem pēc četrām dienām. Jā, ar lepnumu varam teikt, ka arī šīs izdevās nevainojami, – tika sagatavots mielasts un banketu apkalpoja 16 viesmīļi,” savā pieredzē dalās Tālbergu ģimene.

## JAUNĀKĀS TENDENCES KĀZU BANKETOS

Divas zīmīgākās tendences, ko min restorāna īpašnieki, ir jau pieminētā kūka, kas tiek pasniegta pēc ceremonijas, un pats kāzu ēdināšanas koncepts furšeta formātā.

“Lielākoties tiek pasūtīti furšeta galdi un aukstais uzkodu galds vakaram. Tas patiesi ir ideāls variants, kā panākt solidu efektu, lai viss ir skaisti un kārtīgi, kā arī tiek ietaupītas izmaksas par ēdienu un personālu. Atkarībā no gadalaika var novērot arī tendences dzērienu izvēlē un svinību formātā. Vasarā būs vieglāki dzērieni un dažādi atspirdzinoši kokteiļi, bet ziemā tie būs tradicionālāki dzērieni. Savukārt svinību formāts pārceļas no viesu namiem uz restorāniem. Ir arī daudzas citas oriģinālas idejas, ko pāri ievieš savās kāzās, piemēram, viesi ziedu vietā dāvina kūciņas, un mēs uzreiz no tām uzklājam saldo galdu,” atklāj Iveta.

## VAR KĀZAS SVINĒT RESTORĀNĀ!

*Hercogs Garden* saimnieki atklāj: “Ir pāri, kuri nevēlas svinēt kāzas divu dienu garumā, tāpēc priekšroku dod svinībām restorāna telpās. Pie mums ir ļoti laba iespēja šāda tipa kāzām. Mūsu telpās var noorganizēt gan kārtīgu ballīti ar dejām, gan nodalīt atsevišķu zonu mazākām un mierīgākām svinībām. Restorāns var lepoties ar lielāko dzīvo augu sienu Rīgā,

kas apvienojumā ar mazliet urbānisko piesietību veido ļoti dizainisku un gaumīgu vietu kāzām. Izvēloties svinēt kāzas restorānā, var ietaupīt naudu par dekorācijām, jo vide jau tāpat būs skaista, kā arī visas pārējās izmaksas būs zemākas.”

## EMOCIJAS, VIESMĪLĪBA UN ENERĢIJAS APMAIŅA

“Pārim sākotnēji jāsaprot viss kāzu koncepts, jo ēdināšana ir pakārtota tam. Kāzas parasti ir liels pasākums, tāpēc, piemēram, ja dzimšanas dienas galdu var pasūtīt un uzklāt savzvanoties, tad ar ēdinātājiem jaunajam pārim gan noteikti ir jāstiekas, jānoķer tās sajūtas, kas esat uz viena viņa, jāiepazīst vienam otru. Tas pats attiecas arī uz citiem pakalpojumu sniedzējiem, kuriem kopā veicams liels komandas darbs – apkalpot kāzas tā, lai ģimene un viesi būtu apmierināti. Tā nav tikai ēdiena aizvešana, tās ir emocijas, viesmīlība, kopdarbs un enerģija. Mēs uz pasākumu skatāmies kompleksi, nevis tikai uz ēdienu, jo pārdodam sajūtas, kas rada pašu svarīgāko – enerģijas apmaiņu,” savu skatījumu atklāj Alvis.

**Lūk, tik sirsnīgu attieksmi noteikti ir pelnījis katrs pāris, turklāt ne jebkura kāzu organizēšanā iesaistītā personāža, tāpēc vēlam jums atrast savus īstos cilvēkus, kuri jūsu dienu spēs padarīt izcilu! ■**

