**Zastawę na przyjęcie można... wypożyczyć**

**Święta w domu. Choć to karkołomne wyzwanie, bo wymaga precyzyjnego planowania, opanowania zakupowej logistyki i niezłej strategii, to mimo wszystko większość z nas, nie mając specjalnej alternatywy, porywa się na zorganizowanie nie tylko Wigilii ale całych Świąt dla swoich najbliższych. Zwykle swoją uwagę skupiamy przede wszystkim na skomponowaniu menu, nie przejmując się specjalnie z pozoru błahymi rzeczami: zastawą a nawet odpowiednią ilością krzeseł, którymi dysponujemy… Oczywiście, w ostateczności wszystko można kupić niemal od ręki. Ale może zamiast inwestować w nietrwałe rzeczy lepiej je po prostu wypożyczyć?**

Pierwsze wrażenie można zrobić tylko raz. Trudno przecież o większą satysfakcję niż aprobata a nawet zachwyt gości przekraczających próg naszego domu widzących niecodzienny, elegancki lub unikalny wystrój. Nakrycie stołu to wieloelementowa układanka, na którą składa się obrus, talerze, sztućce, szkło, półmiski, waza, serwetniki itd. Nie w każdym domu znajdzie się wszystko czego potrzeba, aby zorganizować uroczyste przyjęcie. Zresztą, dotyczy to nie tylko osób prywatnych ale czasem problem miewają z tym nawet profesjonaliści - firmy cateringowe i restauracje. Warto więc zawczasu sprawdzić czy jest możliwość wypożyczenia potrzebnych akcesoriów, które sprawią, że każda impreza - zarówno ta, organizowana w domowym zaciszu, jak i firmowy bankiet będą wyjątkowe.

- Co ciekawe, czasami największym problemem organizatorów nie jest zaplanowanie menu a skompletowanie estetycznej, eleganckiej, jednakowej zastawy, szkła, stołów, krzeseł. Przecież restauracja organizująca Sylwestra dla 200 osób musi zaopatrzyć się w… przynajmniej taką samą liczbę kieliszków do szampana, które najprawdopodobniej zostaną wykorzystane tylko tej jedynej nocy w roku. Przez resztę czasu spędzą na zapleczu, narażając się na uszkodzenie i zajmując niepotrzebnie miejsce - mówi Jolanta Borowska z Grupy Gastro, jedynej w północno – wschodniej Polsce wypożyczalni sprzętu gastronomicznego i cateringowego.

Z jej obserwacji jasno wynika, wciąż stosunkowo niewiele osób ma świadomość istnienia wypożyczalni gastronomicznej, która wyekwipuje każdego organizatora imprezy – zarówno rodzinnej jak i firmowej – we wszystko czego potrzeba do przygotowania przyjęcia.

**Wynająć można wszystko**

Wypożyczyć można w praktyce wszystko. A zatem nie tylko porcelanowe zastawy na wystawne przyjęcia, szklane komplety (wszystkie rodzaje kieliszków, szklanki, dzbanki) ale też wyposażenie bufetów w postaci podgrzewaczy, zaparzaczy czy termosów. Dodatkowym elementem jest możliwość jednorazowego wynajęcia stołów i krzeseł, co doskonale sprawdza się podczas domowych jak i firmowych imprez. Co ciekawe, w ofercie wypożyczalni można znaleźć również wyposażenie kuchni - garnki, patelnie czy rondle, a także wiele innych przydatnych sprzętów kuchennych.

Wypożyczalnia to jednak tylko jeden z elementów działalności Grupy Gastro. Jej podstawowym biznesem jest kompleksowe wyposażanie zaplecza kuchennego w każdym typie obiektów gastronomicznych – od osiedlowych bistro i kawiarni poprzez ekskluzywne restauracje a na barach szybkiej obsługi czy firmowych stołówkach kończąc.

*- Trudno sobie wyobrazić bardziej stresującą sytuację dla personelu restauracji gdy w kulminacyjnym momencie przygotowań do imprezy piec konwekcyjny nagle odmawia posłuszeństwa. Co wtedy? Można prosić zaprzyjaźnionych restauratorów o pomoc. Albo odwołać imprezę. Ale w obliczu prawdziwie podbramkowej sytuacji można też zwrócić się do nas o wynajęcie nowego pieca, który dostarczamy w możliwie krótkim czasie, dzięki czemu jest szansa na to, że pomimo awarii wieczór uda się jednak uratować - zapewnia właścicielka Grupy Gastro. - Wbrew pozorom takie sytuacje, szczególnie w najgorętszym dla gastronomii okresie Świąt i Sylwestra nie należą do rzadkości.*

**I nie trzeba zmywać**

Każde nawet najbardziej udane przyjęcie czy rodzinny obiad kiedyś się kończy. Goście dziękując za miły wieczór wychodzą zostawiając gospodarzy… ze stertą nieumytych naczyń. To zmora każdego, kto organizował kiedykolwiek domową imprezę. Po prostu – trzeba cały ten bałagan po sobie posprzątać i pozmywać. Ale i na to Grupa Gastro ma odpowiednie rozwiązanie.

*- Wypożyczając zastawę nasi klienci zupełnie nie zaprzątają sobie głowy koniecznością zmywania. Dostarczamy zastawę i odbieramy ją w dokładnie takim stanie w jakim pozostawili ją po sobie uczestnicy uroczystości. Nie trzeba nic zmywać! Prawda, że to kusząca perspektywa? Posiadamy rozbudowane zaplecze, w którym przywracamy błysk wszystkich wypożyczonych naczyń, sztućców i poszczególnych elementów zastawy do ponownego użycia. Co ważne, dotyczy to zarówno osób prywatnych jak i firm cateringowych i restauracji – dodaje Jolanta Borowska.*

**Grupa Gastro istnieje na rynku od przeszło 10 lat i specjalizuje się w organizowaniu zaplecza kuchennego wszelkiego typu obiektów gastronomicznych – barów, kawiarni, restauracji, stołówek i kantyn.** Kompleksowo wspiera swoich partnerów począwszy od projektów technologicznych kuchni, poprzez nadzór nad pracami remontowymi, montażem instalacji, po wybór i dostawę najbardziej optymalnych rozwiązań kuchennych dla danego typu obiektu.