



**ПОЛЕЗНЫХ СОВЕТОВ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПОМИНАЛЬНОГО ОБЕДА**



napominki.ru

+7 (495) 799-39-11

Содержание:

1. Введение	3
2. Выбор способа проведения	4
3. Выбор места	5
4. Выбор меню	6
5. Время проведения	7
6. Количество людей	8
7. Организация транспорта	9
8. Проведение обеда	10
9. Чем мы можем быть полезны	11

Введение:

Поминки – это традиционный обряд поминания усопшего по различным традициям за общим столом в кругу близких, друзей, коллег.

Организация поминок – это ответственное мероприятие, которое требует тщательной подготовки и уважительного отношения к памяти усопшего. В данной инструкции мы расскажем о том, как правильно организовать поминки, чтобы они прошли гладко и достойно. Мы рассмотрим все этапы организации поминок – от выбора места проведения до составления меню и приглашения гостей.

Способ проведения:

Способ проведения поминок зависит от религиозных и культурных традиций семьи усопшего. На практике обычно выбирают рядом с местом прощания/кремации или недалеко от места проживания в закрытом зале кафе, ресторана или банкетного зала.

Если поминки проводятся в ресторане или кафе, при организации возможно заказать специальное меню и украсить помещение соответствующим образом. В любом случае, важно учитывать религиозные и культурные традиции семьи усопшего и уважительно относиться к их пожеланиям.

Также существуют такие способы проведения поминок как доставка поминального обеда на дом, на работу, выездная организация поминального обеда с наличием шатра, мебели и выездным обслуживанием в лице специально ориентированного персонала для подобных мероприятий.

Выбор места:

Если организация поминального обеда планируется в закрытом зале столовой/кафе/ресторана/банкетного зала, то первым и основным шагом является выбор подходящего заведения.

Необходимо учесть наличие закрытого зала в заведении, чтобы обеспечить уединенность и спокойствие для гостей, сохраняя атмосферу. Также нужно предусмотреть все нюансы по удобству для людей пожилого возраста и для людей с повышенным вниманием.

Важно предусмотреть такие вопросы как:

- наличие кондиционера,
- телевизора,
- качество кухни,
- должное обслуживание,
- обеспечение должного обслуживания в лице специально ориентированного персонала для подобных мероприятий.
- пересечение с увеселительными мероприятиями,
- вместимость зала по количеству приглашенных
- и многое другое в зависимости от пожеланий заказчика и гостей.

Выбор меню:

Следующим шагом будет выбор меню. Важно не забывать о календаре для постящихся, соответственно наличия постного меню в заведении, а также наличие поминальных блюд для поминок, возможность принести свои напитки, в том числе алкогольные.

Не все заведения предоставляют такую возможность своим гостям.

Количество людей:

Организатору важно заранее учесть количество гостей и время прибытия, также заранее уведомить администратора ресторана о возможных изменениях в день прощания, для того чтобы вовремя подготовить стол к приезду гостей и равномерно распределить посадочные места.

Организация трансфера:

Не все приглашенные имеют в распоряжении транспортные средства и о них также необходимо заранее подумать и предусмотреть для них трансфер от места захоронения к месту проведения поминального обеда, особенно в больших мегаполисах, таких как Москва и Санкт-Петербург.

Проведение обеда:

Организатор всего мероприятия должен быть в курсе тайминга по всем этапам в день прощания для встречи гостей в ресторане в назначенное время.

В момент проведения поминального обеда важно чтоб обслуживанием стола занимался специально ориентированный персонал, внимательный к мелочам. Также по завершению трапезы персонал заведения предлагает упаковывать оставшуюся еду в ланч боксы чтобы передать гостям согласно традициям.

Почему именно мы?

- **Более 500 закрытых залов:** предложим минимум 3 заведения по любой локации за 15 минут;
- **10 видов комплексных поминальных меню:** сформируем индивидуальное предложение под любой бюджет
- **ППН** – православный поминальный набор, для тех кто не смог присутствовать в день прощания и/или на поминальном обеде
- **Предоставляем персонального менеджера.** За каждым заказчиком закреплен менеджер, который решит все вопросы по организации и контролю проведению поминального обеда.
- **Дополнительные услуги:** доставка поминальных обедов на дом/офис или выездное мероприятие на кладбище, а также бесплатное создание слайд-фильма об усопшем, трансфер, услуга водителя, дополнение стола и интерьера зала живыми цветами, организация церемониймейстер.

Как сделать заказ?

Позвонить нам:

+7 (925) 342-20-53

Написать нам в мессенджер:

