Bom Garfo®
Catering e Organizacão de Eventos

Desde 2003 a fazer da comida um negócio. Ao longo dos anos o Bom Garfo construiu uma marca forte e competitiva. Inovação, criatividade e formação, são as apostas da empresa que está direccionada para serviços de *catering* e restauração.

VALORES DA MARCA

A missão do Bom Garfo é fornecer um produto diferente dos habituais. Promovendo uma cultura voltada para o cliente, onde oferece a melhor qualidade de serviços e apresentação nas comidas confeccionadas. Este plano tem como intuito, incrementar o aumento de refeições diárias fornecidas e a realização de mais casamentos e seminários, visto que este produto tem mercado e a empresa tem vários pontos fortes na área de confecção de comidas.

MERCADO

O mercado de *catering* está em constante crescimento. É notória a tendência em se dar maior importância na organização de eventos comemorativos tais como casamentos, aniversários, baptizados e outras recepções. Há muita preocupação em passar uma boa imagem através do *buffet*, decoração, convites, oferta de brindes, menus e cartões de agradecimento. Os clientes buscam produtos mais personalizados e adequados ao seu *status* social e situação financeira, sem contudo terem de recorrer a imitação, isto é, buscam a diferenciação e originalidade dos produtos. É respeitando estes princípios que o Bom Garfo vem paulatinamente conquistando uma importante fatia do mercado onde actua, tendo na sua carteira um vasto conjunto de clientes públicos e privados.

O Bom Garfo conta com cerca de 80 profissionais efectivos, altamente qualificados, direccionados para todo tipo de mercados, quer sejam empresas ou instituições governamentais e não-governamentais. Assim como pessoas singulares. Está vocacionada para a prestação de serviços diversos desde, realização de festas e recepções, organização e serviços de *catering* para seminários, workshops, casamentos, *cocktails*. Festas de aniversários para adultos e crianças, decoração e decoração para crianças. Fornecimento de refeições diárias a empresas, catering a autocarros e outras actividades no ramo alimentar, tendo nos últimos anos abraçado a área da restauração com a abertura a 17 de Julho 2014 do Restaurante Bom Garfo Rodízio Gourmet.

COMUNICAÇÃO

O Bom Garfo sabia que precisava de pessoal qualificado, paciente e cordial para lidar com o seu público. Sendo assim estabeleceu várias relações de parceria que tinham com vista a formação e treinamento dos seus colaboradores nas áreas de culinária, pastelaria, serviço de sala e churrascaria, para além do atendimento ao cliente. Decidiu também promover treinamentos introdutórios para orientar os novos e actuais funcionários sobre o seu projecto de crescimento e sobre a empresa e suas actividades. O aprimoramento destas actividades tinham com vista destacar o Bom garfo como uma referência na relação como o cliente, podendo a partir desta relação, expandir a sua mensagem de bem servir através da acção de marketing boca-a-boca. Acção esta que os accionistas apostaram desde a criação da empresa como uma estratégia de comunicação, totalmente alinhada com aquilo que são os valores da marca.

PRODUTOS E DESENVOLVIMENTOS FUTUROS

O Bom Garfo iniciou com o serviço de *catering* em 2003, limitando-se a responder aos pedidos pequenos de salgadinhos, bolinhos e sobremesas. Estes produtos eram vendidos ao preço de custo. Uma forma de marcar posição num mercado tão competitivo. Não existe registos sobre o comportamento de vendas do primeiro ano, contudo o Bom Garfo fez a diferença. As encomendas eram feitas e vendidas esporadicamente sempre que os clientes necessitassem. Não existia uma equipe nem esforços concentrados na promoção e venda. Actualmente, a empresa tem um alto registo de vendas, com as atenções todas centradas em promover a qualidade e o bom nome do Bom Garfo, através de empregados de sala, cozinheiros, ajudantes de cozinha, equipamento de cozinha moderno e acima de tudo, qualidade nos seus produtos e serviços. No futuro existe a continuação de um serviço de excelência, onde impera a qualidade e inovação.

FACTOS QUE DESCONHECE

Parceiro do More Jazz Series e BDQ Concertos na organização e promoção de eventos de Jazz, tendo sido distiguido com o galardão More Jazz Series 5.

2003

Início das actividades do Bom Garfo Organização de Eventos.

2012

O Bom Garfo é distinguido com o selo *Made in Mozambique*.

2013

O Bom Garfo promoveu a formação de 20 colaboradores seus no Brasil, em parceria com o Espaço Gourmet Carioca e Churrascaria Porcão, no Rio de Janeiro.

2014

Abertura do Bom Garfo Rodízio Gourmet.

2016

O restaurante Bom Garfo é distinguido pela segunda vez consecutiva, com o Prémio de Melhor Restaurante com conhecimento de Vinho, no Concurso *Restaurant Of The Year* da *Nederburg*.