



ОРГАНІЗАЦІЯ
ДНЯ ПОЛЯ
по всій Україні



ПРО «МОГОРИЧ ІВЕНТ» в цифрах

2

Власних ресторани

- «Могорич»
<https://mogorich.ua/>
- «Хутір Рибацький»
<http://hutir.in.ua/>

100

Співробітників

- Менеджери проектів
- Адміністратори
- Кухарі та офіціанти
- Технічний персонал

10

Років досвіду

- Дні поля
- Банкети/фуршети
- Конференції
- Святкові заходи

ПОНАД 600

РЕАЛІЗОВАНИХ ПРОЕКТІВ

ПОНАД 200

ДНІВ ПОЛЯ

ПОНАД 65

АГРО-КОМПАНІЙ

Наші постійні Клієнти



ADAMA



01

Плануєте підготовку
корпоративного заходу?

03

Є складність в підборі та
контролі контрагентів?

02

Багато етапів та
складових проекту?

04

Шукаєте прозорий та
вигідний кошторис?

Могорич Івент



Організація Дня Поля «під ключ»

ПЕРЕВАГИ СПІВПРАЦІ

Власне виробництво та штат
обслуговуючого персоналу

Реалізація всіх етапів проекту: від підготовки
технічного завдання до демонтажу
(облаштування локації, реєстрація гостей,
забезпечення харчування, технічний
супровід, шоу-програма)

Єдиний підрядник, кошторис, рахунок та
пакет бухгалтерських документів

Відсутність додаткових комісій та
відсотків від кошторису до оплати

На полі

Робота на відкритому майданчику зазвичай ускладнена непередбачуваними погодними умовами, специфічним рельєфом місцевості, відсутністю інфраструктури та інженерних комунікацій

За 10 років вирішення подібних задач, Могорич Івент здобув значного досвіду і з впевненістю пропонує свої послуги як професіонала з проведення польових заходів «під ключ»



Заходи безпеки – облаштування дезінфікуючих коридорів, можливість подачі страв у Food-box, контроль температурного режиму персоналу



Облаштування території – шатри, меблі, монтаж сцени, звукове та світлове обладнання, повна підготовка локації



Кейтеринг – 2 власних ресторани та весь необхідний персонал для організації та обслуговування заходу



Організаційна підтримка – реєстрація гостей, презентація промо-продукції, розважальна програма





В конференц-залі

Організуємо захід в форматі конференції на обраній замовником локації, або запропонуємо власні перевірені варіанти розміщення



Заходи безпеки – облаштування дезінфікуючих коридорів, можливість подачі страв у Food-box, контроль температурного режиму персоналу



Проведення офіційної частини – презентаційне обладнання (екран, проектор, звук та світло), меблі, реєстрація учасників та забезпечення промо-продукцією, фото- та відео-зйомка

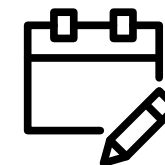


Кейтеринг – 2 власних ресторани та весь необхідний персонал для організації та обслуговування заходу (кава-брейки, комплексний обід, фуршет, банкет)



Розважальна частина – ведучий та шоу-програма із залученням артистів обраного замовником жанру

НАПОВНЕННЯ ПАКЕТУ ПОСЛУГ	СТАНДАРТ	ОПТИМУМ	VIP
Дезінфікуючий коридор			✓
Електронна реєстрація			✓
Меню welcome-coffee	✓	✓	✓
Меню банкет/фуршет	✓	✓	✓
Намет мультіфлекс		✓	✓
Підлогове покриття			✓
Намет «Зірка»			✓
Намет білий 3*3	✓		
Парасоля від сонця		✓	✓
Стіл круглий зі скатертиною			✓
Стіл прямокутний зі скатертиною		✓	
Стілець дерев'яний		✓	
Стілець дерев'яний з подушкою			✓
Стіл барний з чохлом			✓
Кондиціонер/обігрівач			✓



ПАКЕТИ ПОСЛУГ

КОРПОРАТИВНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

В залежності від потреб заходу, пропонуємо три варіанти наповнення устаткування та надаваних послуг

НАПОВНЕННЯ ПАКЕТУ ПОСЛУГ	СТАНДАРТ	ОПТИМУМ	VIP
Сцена			✓
Світло			✓
Меню welcome-coffee			✓
Світлодіодний екран/проектор		✓	✓
Фліпчарт			✓
Радіомікрофон/гучномовець	✓	✓	✓
Ведучий		✓	✓
Розважальна програма			✓
Фотограф		✓	✓
Магніти/фото		✓	✓
Флористика			✓
Декор			✓
Фотозона		✓	✓
Біо-туалет	✓	✓	✓
Рукомийник	✓	✓	✓
ПОПЕРЕДНІЙ КОШТОРИС НА 1 ОСОБУ, грн.			
	800	1200	3000



ПАКЕТИ ПОСЛУГ

КОРПОРАТИВНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

В таблиці наведені загальні характеристики. Всі позиції опрацьовуються індивідуально, що забезпечує високу якість проведення заходу та персональний підхід до кожного клієнта



Алгоритм взаємодії

1

Складаємо технічне завдання з описом необхідних активностей, обладнання та приблизним меню

2

Готуємо попередню комерційну пропозицію з урахуванням технічного завдання

3

Обговорюємо та за необхідності коригуємо проект. Фіналізуємо кошторис

4

Підписуємо договір та додаток до договору з описом проекту та фінальним технічним завданням

5

Приступаємо до підготовки та реалізації проекту



НАДІШЛІТЬ

заповнений бриф на проведення заходу
в будь-який зручний спосіб та

ОТРИМАЙТЕ

сет безкоштовних зразків продукції нашого власного
виробництва для тестування та оцінки якості

ЧЕКАЄМО НА ВАШІ ЗВЕРНЕННЯ:

catering@mogorich.ua

+38 095 241 00 55