FEDERATION OF ALL INDIA CATERERS

FAIC NEWS

Only for private circulation for Federation of all India caterers members - not for sale

VOLUME 3 | ISSUE 1 | OCTOBER 2019

FESTIVAL AND FOOD

JOIN THE HOSPITALITY INDUSTRY

CHANGING FACE OF CATERING INDUSTRY

Anupam
HOSPITALITY & CATERING PRODUCTS

Hospitality Professionals are Invited to Visit Our

Grand Mega Showroom

of

50.000 sq.ft

Largest & Most Exclusive Collection of
Hospitality & Catering Products Available on Display

ANUPAM INDUSTRIES

B-12, Mayapuri Industrial Area Phase - 1, New Delhi - 110064 (India)
E-mail : info@anupamhotelwares.com | Web : www.anupamhotelwares.com
Phone: 011- 47181818

PRESIDENT MESSAGE

नमस्कार दोस्तों,

मुझे इस बात की खुशी है कि इस पत्रिका के माध्यम से मैं एक बार फिर आप सबके बीच अपनी बात रख रहा हूं। जैसा कि आप सभी को मालूम है कि कैटरिंग उद्योग एक असंगठित क्षेत्र है। इस एसोसिएशन का मकसद देश के पूरे कैटरिंग उद्योग को संगठित करना है, जिसके लिए हम लगातार प्रयास कर रहे हैं। इस पत्रिका के माध्यम से कैटरिंग उद्योग के लोगों के लिए मेरे कुछ सुझाव हैं, जिनके द्वारा हम देश और समाज के प्रति अपनी जिम्मेदारी निभा सकते हैं और अपना योगदान दे सकते हैं।

सबसे पहले मैं ये कहना चाहूंगा कि जैसा कि आप सभी को पता है कि इस समय जीएसटी को लेकर कैटरिंग उद्योग में काफी समस्या है। इसके लिए हम काफी प्रयास कर रहे हैं और हमें उम्मीद है कि बहुत जल्द जीएसटी की दरों में कमी हो जाएगी और यह समस्या हल हो जाएगी।

देश और समाज के प्रति अपनी जिम्मेदारी को देखते हुए कैटरिंग उद्योग के लिए मेरे कुछ सुझाव हैं। पहला, ये कि सरकार और कई कल्याणकारी संस्थाएं आजकल भोजन की बर्बादी रोकने का आह्वान कर रही हैं। ऐस में मेरा सुझाव है कि कैटरिंग द्योग के लोग जहां भी अपने खानेपीने के स्टॉल लगाएं, चाहे वह शादी हो, पार्टी हो, या अन्य कोई कार्यक्रम, वहां पर लोगों को जागरुक करने के लिए एक 'नो फूड वेस्टेज' का साइन जरूर लगाएं।

दूसरा सुझाव यह है कि इसी तरह से जहां भी हम अपनी सेवाएं दें वहां फूड डेकोरेशन में फलों और सब्जियों की ब्रबादी न हो इसका ख्याल रखें। क्योंकि आमतौर पर देखा गया है कि शादियों और कई तरह की पार्टियों में लोग फलों और सब्जियों से सजावट करते हैं। इससे बड़ी मात्रा में खाने के काम आने वाले फलों और सब्जियों की बर्बादी होती है। ऐसे में शादियों और पार्टियों में सेवा देने वाले सभी कैटर्रस वहां पर इस तरह की बर्बादी से बचें।

तीसरा सुझाव ये है कि हमें प्लस्टिक के उपयोग को कम करना है। जैसा कि हमारे प्रधानमंत्री का देश को प्लास्टिक मुक्त बनाकर स्वच्छ बनाने का सपना है। ऐसे में हमारा भी फर्ज बनता है कि प्रधानमंत्री के सपनों को साकार करने के लिए पूरा एसोसिएशन पहल करे और अपने कैटरिंग उद्योग में जितना भी सिंगल यूज प्लास्टिक का उपयोग हो रहा है, उसे आज से ही बंद करें।

अंत में एक बार फिर मैं एसोसिएशन के सभी साथियों से यही कहना चाहूंगा कि किसी भी समस्या के लिए आप 24 घंटे हमसे संपर्क कर सकते हैं। आप सभी को एक बार फिर आश्वस्त करना चाहूंगा कि कैटरिंग उद्योग को संगठित कर मजबूत करने के लिए हम लगातार प्रयास कर रहे हैं, इसमें आप सबका सहयोग काफी महत्वपूर्ण है।

Narendra Somani
President, Federation of All India Caterers (FAIC)

Always remember this.
People who change after the change - wili survive.
People who change with the change - will succeed.
people who cause the change - will lead.

संपादकीय

नमस्कार दोस्तों,

इस संस्करण से, अब हम हर तिमाही के बजाय हर महीने एक-दूसरे से जुड़ रहे हैं। इतना ही नहीं, बल्कि इस संस्करण से, हम अखबार के माध्यम से एक नया रूप, नए विचार, नई सामग्री और हमारे भोजन और कैटरिंग उद्योग से संबंधित बहुत अधिक जानकारी भी ले आए हैं। मुझे यकीन है, कि अब से, आपको वह सब मिल रहा होगा, जिसे आप विशेष रुप से हमारे सदस्य के लिए प्रकाशित एक अखबार में पढ़ना पसंद करेंगे।

दोस्तों, सबसे पहली और महत्वपूर्ण बात जो मैं आपके साथ साझा करना चाहूंगा, वह है, खाद्य सुरक्षा अधिनियम और FSSAI के दिशा-निर्देशों के बारे में। मैं आप सभी से आग्रह करता हूं कि खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और हमारे आउटडोर कैटरिंग उद्योग से संबंधित सभी मुद्दों के बारे में FSSAI द्वारा प्रकाशित नियमों और विनियमों और नए दिशानिर्देशों के बारे में आप पूरी जानकारी प्राप्त करें। यह कानून द्वारा हम सभी के लिए अनिवार्य है, और सख्ती से पालन करना बेहतर है,ताकि हमारे ग्राहकों और समाज में हमें अच्छी प्रतिष्ठा प्राप्त हो सके।

सरकार द्वारा "Single-Use" प्लास्टिक उत्पादों और सामग्रियों के उपयोग पर प्रतिबंध लगाना भी हम सभी के लिए बहुत महत्वपूर्ण कानून है, जिसे हाल ही में लागू किया गया है। प्लास्टिक के दुष्प्रभाव से हमारे पर्यावरण और हमारी भावी पीढ़ी को बचाना बहुत जरूरी है। एक जिम्मेदार नागरिक होने के नाते, हमें हर तरह से इस "Single-use plastic ban" के कानून का पालन करने की आवश्यकता है, और इसे अनदेखा नहीं करना चाहिए।

जैसा कि आप सभी जानते हैं, कि लंबे समय से हम अपने आउटडोर कैटरिंग के लिए जीएसटी के उचित अमल के लिए लड़ रहे हैं। मुझे आपको सूचित करते हुए बहुत खुशी हो रही है कि इसका समाधान जल्द से जल्द हमारे पक्ष में आने की उम्मीद है। यह बहुत संभावना है, कि जब तक आप समाचार-पत्र के इस संस्करण को प्राप्त करते हैं, तब तक जीएसटी का मुद्दा हल हो जाता है।

FSSAI के पास "सेव फूड" के नाम से एक विशेष अभियान है। हमारे पेशे में, हम ऐसे कई अवसरों का सामना करते हैं, जहां बहुत से भोजन हैं, जो खाने के बिना बर्बाद हो जाते हैं। इस भोजन का सही उपयोग किया जाना चाहिए, और उन लोगों तक पहुंचना चाहिए जो वंचित हैं। इस तरह, हम अपना भोजन और/या सेवाओं का दान उन लोगों को करेंगे, जिनके पास भोजन की कमी है।

अब, 2200 से अधिक संस्थान हैं, जो बचे हुए भोजन के प्रबंधन के लिए नेक काम करते हैं। एक फोन- कॉल पर, वे कार्यक्रम स्थल पर पहुंचते हैं, और एक उचित तरीके से भोजन एकत्र करते हैं, और लोगों या संस्थान को वितरित करते हैं, जहां भोजन तुरंत खाया जाता है। उन संस्थानों के शहर-वार संपर्क नंबर, हमारें समाचार-पत्र के इस संस्करण में प्रकाशित किए गए हैं। कृपया इसे देखें, और हमारे देश के भूख से पीड़ित लोगों की मदद के लिए उनसे संपर्क करें।

सितंबर 2020 में, हम चौथे द्वि-वार्षिक सम्मेलन के साथ आ रहे हैं। हमने इस सम्मेलन को इसके पूर्ववर्तियों की तुलना में पूरी तरह से अलग बनाने के लिए काम करना शुरू कर दिया है। यह सभी पहलुओं से भव्य और अद्भुत होगा। मैं चाहता हूं, कि कोई भी कैटरर ऐसा नहीं होना चाहिए, जो इस सम्मेलन में आने से चुके। इसके लिए तैयार हो जाओ!

अब के लिए बस इतना ही। अब आनेवाला समय हमारे व्यापार के लिए सबसे उचित समय है, और हम आप सभी को बहुत ही शानदार और लाभप्रद समय की शुभकामना करते हैं और ईश्वर से प्रार्थना करते है की आप सब बहुत प्रगति करें। अगले संस्करण में फिर मिलते हैं। नमस्कार।

किरीट बुधदेव
मानद सचिव, फेडरेशन ऑफ ऑल इंडिया कैटरर्स (FAIC)

२०१९ के विवाह मुहूर्त

जनवरी	१७, १८, १९, २२, २३, २४, २५, २६, २७, २८, २९ और ३१
फरवरी	१, ८, ९, १०, १५, १९, २१, २४, २५ और २६
मार्च	३, ८, ९, १० और १३
अप्रैल	१७, १८, १९, २०, २२, २३, २४, २६, २७ और २८
मई	६, ७, १२, १३, १४, १५, १६, १८, १९, २०, २१, २३, २५, २६, २८, २९, ३० और ३१
जून	४, ८, ९, १०, १२, १३, १४, १५, १६, १७, १८, १९, २०, २१, २२, २५, २६ और २८
जुलाई	६, ७, ९, १० और ११
नवंबर	१९, २०, २१, २३ और २८
दिसंबर	१, २, ३, ५, ६ और ८

SKY

Soul Texture..

NOW INTRODUCES

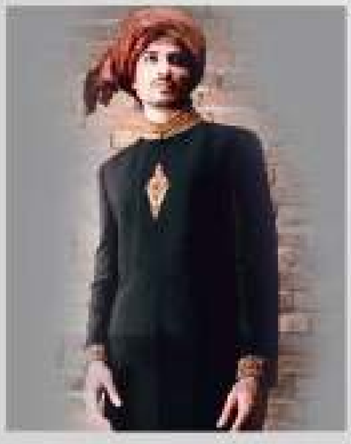
BED LINEN

BATH LINEN

RESTAURANT LINEN

NAPKINS

redefining
trends and possibilities of
uniform...



TRADITIONAL UNIFORMS

CHEF COAT

Special Offer for
FAIC members
valid till 31st October
Code-SK-B44

SKY ENTERPRISES

N-139, Ground Floor, Narain Nagar, Lalita Park, Near Laxmi Nagar Metro Station, New Delhi - 110092
Branch Office: 41, Veg Market, Subroto Park, Western Air Command, New Delhi 110 010
Contact: +(91)-11-22055102 +(91)-9873594807, 9711302730
Email: skyenterprisesindia@gmail.ccom Website: www.skyenterprisesdelhi.co.in

WE SPECIALIZED IN HOSPITALITY INDUSTRY & CORPORATE SECTOR

NOTICE

President
Mr.Narendra Somani
TGB - Ahmedabad

Vice President
Mr. Yogesh Chandarana
Utsav-Mumbai

Vice President
Mr. Gordhan Purohit
Gordhan Caterers-Ahmedabad

Hon. General Secretary
Mr. Kirit Budhdev
Rachit Caterers-Mumbai

Joint Secretary
Mr. Devendra Kotecha
Raj Deco. & Caterers-Mumbai

Treasurer
Mr. Samir Parekh
Parekh Catering Service-Mumbai

Co-Ordinate Secretary
Mr. Dipak Sanghvi
Five Star Caterers-Rajkot

Jt. Co-Ordinate Secretary
Mr. Chandresh Mehta
Western Caterers-Rajkot

Zone Chairman-West
Mr. Sunil Sonkhiya
Maharaja Caterers-Jaipur

Zone Chairman-South
Mr. Atul Mehta
Atul Cateres-Hyderabad

Zone Chairman-MP
Mr. Ajay Jain
JMB Caterers-Indore

Zone Chairman-Maharashtra
Mr. Vipul Badiani
Chetna Caterers-Mumbai

Board Member
Mr. Manish Thakkar
Varsha Exotic-Vadodara

Board Member
Mr. Paresh Desai
Swagat Caterers P. Ltd.-Ahmedabad

Board Member
Mr. Uttamrao Gadhave
Ichhamani Catering Ser.-Nashik

Board Member
Mr. Pradosh Amoncar
Amoncar Classic Caterers-Goa

Board Member
Mr. Sanjiv Jain
Gyanji Caterers-Jaipur

Board Member
Mr. T K Radhakrishnan
Hotel Lekaanchees-Kerala

Notice is hereby given for the **5th Annual General Meeting** for the members of FAIC to be held at **SNC Convention Center, Pillar No 268, Shivrampalli, Attapur, Hyderabad- 500052** at **3.30 pm** on **Saturday 21st September, 2019.**

The Agenda for the Annual General Meeting is as under:

1. To express the condolences to our deceased members in last year.
2. To read and confirm the minutes of Annual General Meeting of Previous Year.
3. To read and approve the Audited Accounts for the year ended 31st March 2019.
4. To appoint auditors for next financial year 2019-20, and fix their remuneration.
5. To read the proposed resolutions of amendments to Constitution of the Association and to confirm With Or without modification of the resolutions.
6. To announce upcoming event 2020.
7. Any other matter presented from the chair.

For and on behalf of the Board Members,

Place : Mumbai
Date : 26th August, 2019

Mr. Kirit Budhdev
(Hon. General Secretary)

Notes:

1. If there is no quorum, the meeting will be adjourned for half an hour and will be held after half an hour at the same place, considering the present members as full quorum.
2. Audited Accounts for the year ended 31st March 2019 are attached herewith. Any query for the details on accounts should be submitted in writing to Committee before 14th September 2019. No queries will be considered after 14th September 2019.
3. This AGM is only for FAIC members and there is no registration fee.
4. You are requested to produce your I- Card at the time of registration.

Programme:

2.30 pm	Registration
3.30 pm to 6.00 pm	All India Catering Summit (Organized by FTCA)
6.00 pm to 6.30 pm	High tea
6.30 pm to 7.30 pm	AGM
8.00 pm to 12.00 am	**Entertainment Programme followed by Gala Dinner At CITADEL– Convention, Near Airport**

This AGM is sponsored by Federation of Telengana Caterers Association (FTCA), Hyderabad
Please send your RSVP by **15th September, 2019** to **Mumbai Office** on **97696 44864 / 97696 44931**

EDITOR/HON. GENERAL SECRETARY
Kirit Budhdev
PUBLISHER
Exhibition India Twenty Twenty
CO-EDITOR
Dipak Sanghvi
EDITORIAL CO-ORDINATOR
Eden Menon
GUEST WRITERS
Chef Gautam Chaudhry
Shivani Kapoor
Samir Tiwari
TRANSLATOR
Asif Suleman Khan
DESIGN CONSULTANT
Ankur Jain
FINANCE CONTROLLER
Abhishek Jain
MARKETING & SALES
Dinesh Sharma
Director- Sales (+91 98102 64368)
Amit
Director- Marketing (+91 83830 11212)
Raju Sharma
Assistant Manager (+91 78389 82921)
SALES - RAJASTHAN
Vikas Joshi
Director (+91 99285 01845)

Federation of All India Caterers (FAIC)
Sumitra Sadan, Flat No.1, Ground Floor, Azad NagarCo-op Housing Society Limited Juhu Scheme Road No.1, Vile Parle West, Mumbai 400056
FAIC Magazine is printed, published and edited by Exhibition India Twenty Twenty on behalf of Federation of All India Caterers and printed at Sonu Printer, B-180, Okhla Industrial Area, Phase - I, New Delhi - 110020 and published at Exhibition India Twenty Twenty M.D.-57, First Floor, Pitampura, Delhi - 110 034

Publisher: Exhibition India Twenty Twenty
Email: **exhibitionindia2020@gmail.com**
Tel: +91 9810264368/ 83830 11212

This issue of FAIC Magazine contains 48+ 4 pages cover All information in the FAIC Magazine is derived from sources, which we consider reliable and a sincere effort is made to report accurate information. It is passed on to our readers without any responsibility on our part. The publisher regrets that he cannot accept liability for errors and omissions contained in this publication, however caused. Similarly, opinions/views expressed by third parties in abstract and/or in interviews are not necessarily shared by FAIC Magazine or EXHIBITION INDIA TWENTY TWENTY. However, we wish to advice our readers that one or more recognised authorities may hold different views than those reported. Material used in this publication is intended for information purpose only. Readers are advised to seek specific advice before acting on information contained in this publication which is provided for general use, and may not be appropriate for the readers' particular circumstances.

Contents of this publication are copyright. No part of FAIC Magazine or any part of the contents thereof may be reproduced, stored in retrieval system or transmitted in any form without the permission of the publication in writing. The same rule applies when there is a copyright or the article is taken from another publication. An exemption is hereby granted for the extracts used for the purpose of fair review, provided two copies of the same publication are sent to us for our records. Publications reproducing material either in part or in whole, without permission could face legal action. The publisher assumes no responsibility for returning any material solicited or unsolicited nor is he responsible for material lost or damaged.
This publication is not meant to be an endorsement of any specific product or services offered. The publisher reserves the right to refuse, withdraw, amend or otherwise deal with all advertisements without explanation. All advertisements must comply with the Indian and International Advertisements Code. The publisher will not be liable for any damage or loss caused by delayed publication, error or failure of an advertisement to appear.

For Marketing and Editoral queries please email us at:
exhibitionindia2020@gmail.com

ऑल गुजरात कैटरर्स एसोसिएशन (AGCA) की वार्षिक सामान्य सभा (AGM) पर एक रिपोर्ट

ऑल गुजरात कैटरर्स एसोसिएशन की वार्षिक सामान्य सभा18 जुलाई, 2019 को धार्मिक-शहर अंबाजी में आयोजित की गई थी ।राज्य के सभी शहरों से आने वाले 700 से अधिक प्रतिनिधियों ने एजीएम में भाग लिया।

AGM की अध्यक्षता AGCA के अध्यक्ष श्री दीपक संघवी ने की थी ।उनके साथ उपाध्यक्ष श्री भवानीसिंह पुरोहित, सचिव श्री परेशदेसाई, संयुक्त सचिव श्री राजेशअजमेरा, कोषाध्यक्ष श्री चंद्रेशमेहता और समन्वयक सचिव श्री नंदलाल गोयल थे ।गुजरात के सभी शहरों के संघ का प्रतिनिधित्व कर रहेएजीसीए समिति के सदस्य भी मौजूद थे।

श्री गणेश स्तुति और राष्ट्रगान के बाद गत वर्ष में निधन हुए सदस्यों को श्रद्धांजलि दी गई। फिर, सूरत में आयोजित पिछले एजीएम के मिनटों को संयुक्त सचिव श्री राजेशअजमेरा द्वारा पढ़ा गया। इसके बाद कोषाध्यक्ष श्री चंद्रेशमेहता द्वारा वार्षिक वित्तीय रिपोर्ट पेश की गई जिसे सर्वसम्मति से पारित किया गया।

अध्यक्ष श्री दीपक संघवी ने सभी प्रतिनिधियों और अतिथियों का स्वागत किया और एजीएम के लिए भारी संख्या में पंजीकरण करने के लिए धन्यवाद व्यक्त किया। उन्होंने यह भी उल्लेख किया कि AGCA सदस्यता ने पहली बार 1000 सदस्य की संख्या को पार किया है और अपने संनिष्ठप्रयासों के लिए अपनी टीम के सदस्यों को धन्यवाद दिया। उन्होंने यह भी संकेत दिया कि सदस्यता में वृद्धि की कई और गुंजाइश हैं और उनकी टीम को निर्देशित किया कि भविष्य में अपने संयुक्त प्रयासों से सदस्यता कैसे बढ़ाई जाए। उन्होंने कच्छ में "माताजी के मढ़" में अगले एजीएम को आयोजित करने की इच्छा व्यक्त की, जिसका सर्वसम्मति से स्वागत किया गया।

AGCA के उपाध्यक्ष श्री भवानी सिंह पुरोहित ने भविष्य की योजनाओं और AGCA द्वारा भविष्य में किए जाने वाले कार्यक्रमों की संक्षिप्त जानकारी दी।

इस एजीएम में सम्मानित अतिथि "फेडरेशन ऑफ ऑल इंडिया कैटरर्स" के अध्यक्ष व AGCA के संस्थापकश्री नरेंद्र सोमानी, सचिव श्री किरीट बुधदेव, उपाध्यक्ष श्री गोरधनसिंह पुरोहित और बोर्ड सदस्य श्री मनीष ठक्कर थे, जो एजीसीए के ट्रस्टी भी हैं।

एजीएम को सफलतापूर्वक "पाटन डिस्ट्रिक्ट कैटरर्स एसोसिएशन" द्वारा आयोजित भव्य रात्रिभोज के साथ संपन्न किया गया, उसके बाद एक मनोरंजन संगीतमय नाइट का आयोजन किया गया।

अगले दिन 19 जुलाई, 2019 कोसभी सदस्य साथ मिल के आरासुरीमाँ अंबाजी के मंदिर पर ध्वजारोहण के लिए बाजे-गाजे के साथ गए एवं पूरी श्रद्धा और विश्वास के साथध्वजारोहण किया।

राष्ट्रीय कैटरिंग दिवस

हर साल दिनांक २६ सितंबर को भारतवर्षमें राष्ट्रीय कैटरिंग दिन मनाया जाता है।

"राष्ट्रीय कैटरिंग दिवस" को व्यक्तिगत रूप से, स्थानीय संघों द्वारा सामूहिक रूप से, राज्य स्तर संघों द्वारा सामूहिक रूप से या राष्ट्रीय स्तर पर सामूहिक रूप से मनाया जाता है।

"नेशनल कैटरिंगडे" के अवसर पर, हम-कैटरर्स की बिरादरी, सामाजिक, धार्मिक, स्वास्थ्य और कल्याण, पर्यावरण, पशु-कल्याण, दान-पुण्य आदि के लिए विभिन्न कार्यक्रमों का आयोजन करते है।

आमतौर पर, इस दिन आयोजित होने वाले कार्यक्रमों में अस्पताल, स्कूल या संस्थानों को दान दिया जाता है जो नेत्रहीनों, विकलांगों, गूंगे-बहरे, मानसिक रूप से मंद, बूढ़े, वंचितों, गरीबों आदि को आश्रय देते हैं ।दान नकद, भोजन, फल, मिठाई, किराने का सामान, कपड़े, किताबें, दवाएं, बुनियादी जरूरतों की चीजें आदि के रूप में हो सकता है ।जो अन्य कार्यक्रम आयोजित किए जाते हैं उनमें रक्तदान शिविर, अंग दान शिविर, स्वास्थ्य जांच शिविर, व्यसन मुक्ति शिविर, योग शिविर, गौ-शाला को दान, वृक्षारोपण, पर्यावरण पर जागरूकता, स्वच्छता अभियान, राष्ट्रीय एकीकरण आदि शामिल हैं।

यह देश भर में मनाया जाएगा और पिछले साल की तरह, महाराष्ट्र के शहरों जैसे मुंबई, नासिक, जालना, नागपुर, पुणे, आदि में; राजस्थान के जयपुर, उदयपुर, अजमेर, जोधपुर आदि; मध्य प्रदेश के इंदौर, ग्वालियर, भोपाल आदि और कर्नाटक, तेलंगाना, आंध्र प्रदेश, तमिलनाडु, गोवा, केरल, पश्चिम बंगाल, दिल्ली, आदि राज्य को साथ पूरे देश में इस दिन को विभिन्न सामाजिक कार्यों के साथ मनाया जाएगा।

इस साल गुजरात के सभी स्थानीय संघअपने राज्य स्तरीय संघ "ऑल गुजरात कैटरर्स एसोसिएशन"(AGCA) के साथ सामूहिक रूप से इस दिन को मनाएंगे। 26 सितंबर, 2019 कोAGCA पूरे गुजरात के 1200 से अधिक सदस्यों के साथ "आणंद जिला कैटरर्स एसोसिएशन" की मेजबानी के तहतविभिन्न सामाजिक, आध्यात्मिक, पर्यावरण, दान और मनोरंजन कार्यक्रमों के साथ मनाएंगे जिसमेंरक्तदानशिविर, व्यसन-मुक्तिशिविर, वृक्षारोपण, संस्थानों में दान, गौ-शाला के लिए दान आदि के कार्यक्रम होंगे।
अतः "नेशनल कैटरिंगडे" सामाजिक भावना से मनाया जाता है।

Federation of All India Caterers

Get Ready for 4th Exhibition & Convention

Sept. 2020

CHANGING FACE OF CATERING INDUSTRY

Catering plays an integral part for the success of any event like social gathering or marriage. In the wake of the nature of this business, the catering industry has largely remain unaffected by economic slowdown. Till the time people celebrate, there is always business for us says Dipak Nath, who runs a family based catering service in Tamil Nadu.

Hotels and catering industry as we know started in India late in the 19th century was more of a need based service. In ancient times, a Brahmin or a traveler never worried about his meals as India is a nation which believes in "Atithi Devo Bhava" hence providing a meal to a Brahmin or a Musafir, was more looked upon as a noble deed or "Punya"

As the centuries progressed and even during the mughal rule, it was a common practice to host a man from the neighboring state or country, however during the later part of the 18th Century, and new Era of the East India Company by the British, things started becoming professional.

English cooks or stewards came to India and a different way of preparing meals and serving the same was witnessed. With the advent of the railways in the mid-19th Century and with the railway restaurant or catering being introduced, the concept of a formal of caterers came into the scenario in India. Small hotels and clubs were becoming part of everyday life in India for those who could afford to eat out.

India is a country of innumerable festivities. With a ceremony almost every week and numerous social gatherings, personal and official, Indians are always preparing the menu for the gatherings. And thus, we witnessed the growth of the Catering Industry.

Even a decade ago, during a social gathering including a large number of guests, it was the family members who usually cooked during such festivals or gatherings. People were living in joint familes and a close knit neighbouring friendship came handy during a marriage or festival.

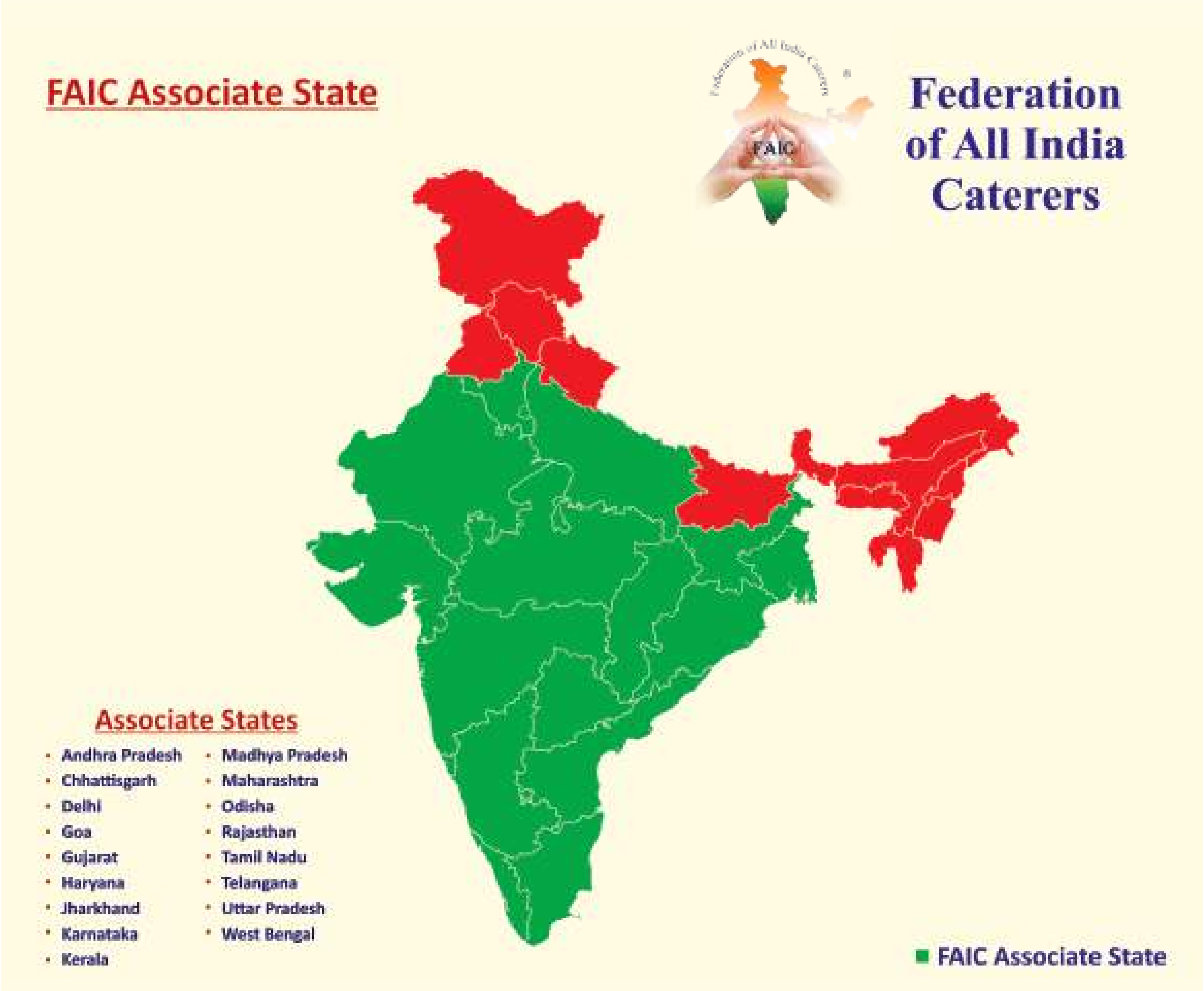
But with the recent shift to nuclear families with mostly a single female in the household, its next to impossible to organise Food & Beverage for a bigger gathering. Earlier people used to hire a " Cook" or a "Maharaj" but with too many limitations of hiring a single cook, the easiest option which has no alternative was to hire professional caterers.

Apart from the social gatherings and festive occasions, the formal events, seminars, conferences and other business related events also require professional catering services. The demand of personal and professional occassions have added to the success of the catering industry.

Today there are not only companies who operate as caterers but also a number of leading hotels have started their catering services which also gives you the option of customized menu which one might not find with regular caterers.

Though previously caterers were meant to take orders for larger goups and had a cut off for a number of minimum people, today there are many startup companies who are trying to supply food to the needs of the individual customers or a small group of people.

"People are now availing catering services for even 25-50 people. We take orders for kids parties, ladies lunches and even smaller family gatherings. The customers today trims the list or cut menu prices to save cost", says an employee of a top Pizza Joint based in New Delhi



FEDERATION OF ALL INDIA CATERERS (FAIC) BOARD MEMBERS

Narendra Somani
President

Yogesh Chandarana
Vice President

Gordhan Purohit
Vice President

Kirit Buddhdev
Secretary

Devendra Kotecha
Joint Secretary

Samir Parekh
Treasurer

Dipak Sanghvi
Coordinate Secretary

Chandresh Mehta
Joint Coordinate Secretary

Sunil Sonkhiya
Zone Chairman West

Atul Mehta
Zone Chairman South

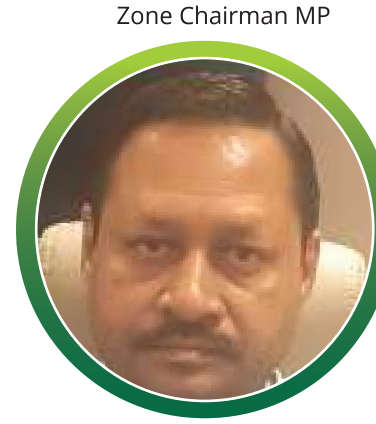
Vipul Badiani
Region Head Maharashtra

Ajay Jain
Zone Chairman MP

Manish Thakkar
Board Member

Paresh Desai
Board Member

Pradosh Amoncar
Board Member



Sanjiv Jain
Board Member

T K Radhakrishnan
Board Member

Uttamrao Gadhave
Board Member

CHOOSING THE RIGHT CATERERS FOR INDIAN WEDDINGS

In India, a wedding is more than the holy union of two people.A wedding is a big deal, and the way that the wedding turns out is important.It is an opportunity to celebrate and indulge .Indian Weddings are never boring. We all know why. Yes, you guessed right! The massive spread of food and the other festivities of course! No wedding is complete without a plethora of good food and satisfied guests.

For Indians, no celebration is complete without dance, lights, clothes, and the most important of all, food. Any wedding is considered incomplete without delicious food.Anyone who has already walked down the aisle would know the nervous feeling when it comes to planning the D - Day.

In some parts of India, the arrangement of the wedding day -food is done by the parents of the bride. Though the menu is decided according to their wish, at times the approval of the groom's family is also taken. The groom's family is given prime importance in any wedding alliance and therefore, the preparation of the food is prepared in the best possible manner, in order to please them.For the guests too, the first thing that comes in the mind seeing an invitation card is the food. In fact, often the looks of the card is used in gauging the quality of food that is likely to be served at the wedding. The party thrown at a wedding remains etched in the memory of the invitees forever and mostly, the social status of the hosts are decided on the basis of the delicacies they offer. If you think you have a choice in taking your pick at the party, you will be surprised to know that despite the various counters at the venue, you will find the same dishes haunting you at every wedding.

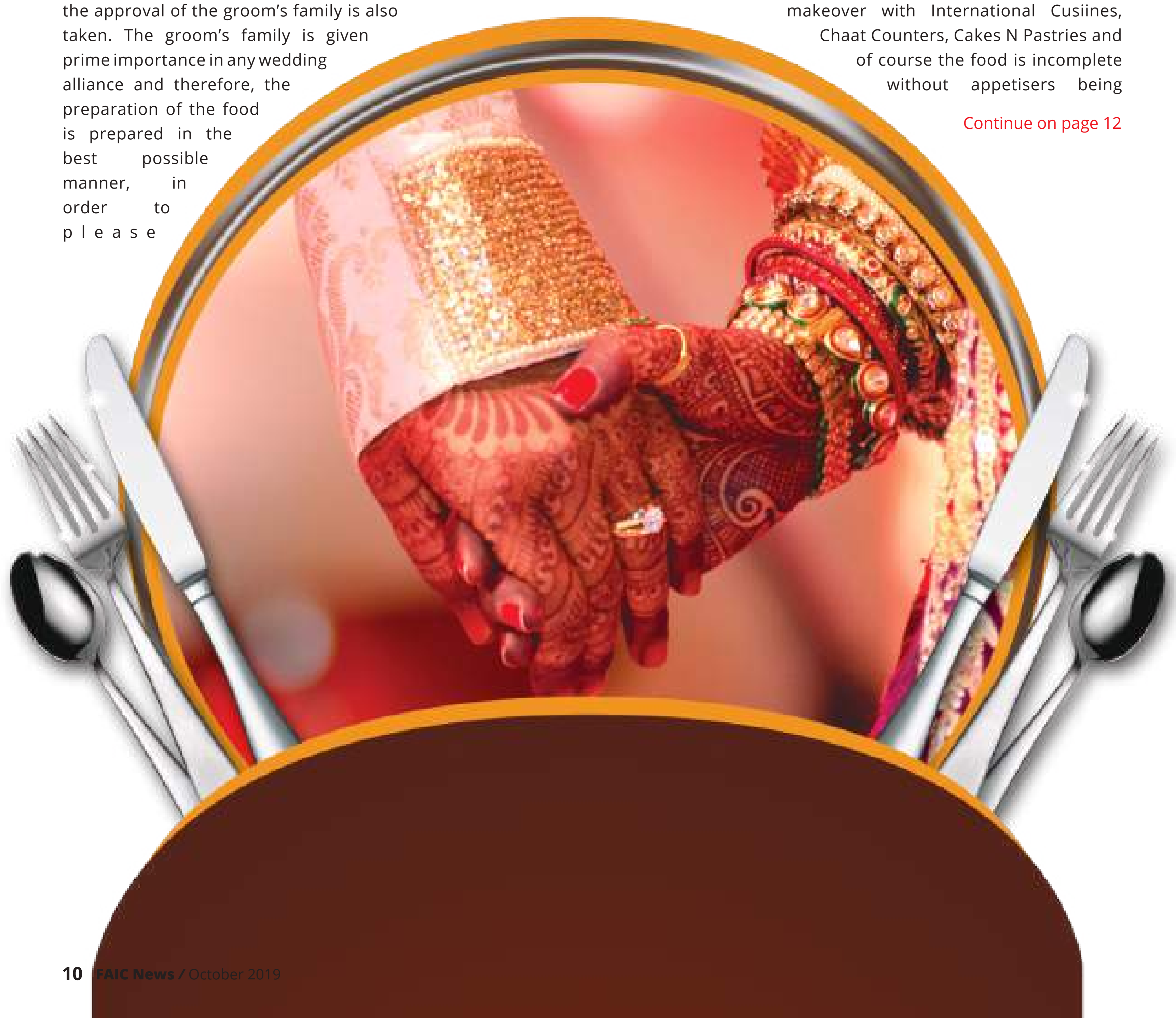
Therefore when it comes to the food served at the wedding, you want to make sure that there are good wedding caterers on hand to help with the event and to serve dishes that the guests will love. Food is a big part of the wedding, and you want to find the right caterers wedding options.

As you plan your wedding Food and caterer, there are many factors to be work upon before finalizing one. As you are picking out wedding caterers, make sure that you pay attention to all of your options and that you choose to turn to those who will make your event go as smooth as possible. Find the help that you are seeking in those who are going to watch out for your guests and in those who will make your event go by as good as it possibly can. Choose caterers who are ready for the job.

The menu of an Indian wedding completely depends on the Religion and State. A Hindu Wedding will have a different catering so will a Muslim and Christian Wedding. However with the new trend of glamarising marriages, there has been a major fusion in Foods says Mr. Mahesh Shetty owner of a renowned Catering service in Mumbai"

Today the Indian wedding are going through a dramatic change, the traditional cuisines are getting a major makeover with International Cusiines, Chaat Counters, Cakes N Pastries and of course the food is incomplete without appetisers being

Continue on page 12



www.zigmaequipment.com

ZIGMA

Manufacturer, Importer & Consultant
for
Commercial Kitchen
Food Service, Bakery & Refrigeration Equipment.

Consultants for ultra modern, cost effective & user friendly kitchens.

ZIGMA specializes in consultancy services in
layout planning & development of commercial kitchen.

IMPORTERS OF THE BEST EQUIPMENT FROM LEADING BRANDS ACROSS THE GLOBE.

Electrolux · RATIONAL · winterhalter · Hamilton Beach Good Thinking · Vitamix
BERJAYA · robot coupe The Worlds Best Food Processors · Manitowoc · Scotsman · HOBART
ROLLER GRILL · Navati · SANTOS · salva · Hatco · SIRMAN · SPAR

Excellence Awards by leading groups

Excellence award by **Devyani International Ltd.**
for best equipment supplier of year 2011

Innovation award by **Jubilant Foodworks**
for best Design in Kitchen Equipments of year 2012

Spirit of Partnership award by **Jubilant Foodworks**
for best Innovative Kitchen Equipments of year 2013

Spirit of Business Partnership award by **Jubilant Foodworks**
for best Innovative Kitchen Equipments of year 2015

ZIGMA EQUIPMENT CO.

Head Office / Works / Showroom :
A-33/19, Indl. Area, Site-IV, Sahibabad, Ghaziabad-201010
Tel : +91-120-4131116, 4131117 Mobile : +91 9810085198 E-mail : info@zigmaequipment.com

Continue from page 10

CHOOSING THE RIGHT CATERERS FOR INDIAN WEDDINGS

served along with a welcome drink.

The appetizers are usually both vegetarian and non vegetarian to cater to all guest. It can comprise of traditional starter meals of the specific region the couple belongs to. In some regional weddings, drinks are also served. At times, there are even separate counters or stalls for beverages. Speaking to us on this new trand Mr. Tapan Das, whose only son married last year said " We never had this trend of Chaat Counters or Salad Bar in Bengali weddings even a decade ago, but with the new generation guests who are weight conscious, global citizens, we have to keep their taste in mind" says, Gautam Sen who runs a catering business since last 25 years in Kolkata "

So why is it so important to hire the right Wedding Caterer? Here are the main reasons why:-

Guests with Different Needs

A professional Wedding Caterer will be able to identify any special needs your guests for example Senior Citizens, "Vrat Ka Khana", Diebetic Food, Jain Food or food allergies the guests may have.

Multi Cultural Baraati

If its a multi-cultural wedding or guests from different cultural backgrounds, the food plays a very crucial part in making everyone happy. This is where a Caterer can win his brownie points with choice of menu for such a diverse guest list.

Budget

Apart from jewellery, food is the most expensive part of a wedding, therefore managing the budget and choosing the best Caterer can be a task indeed.

Giving the best advice

A Wedding caterer should be one to suggest and advice different menu, how to accessorise the food and impeccable presentation skills to leave your guests impresses.

Serving with a Smile

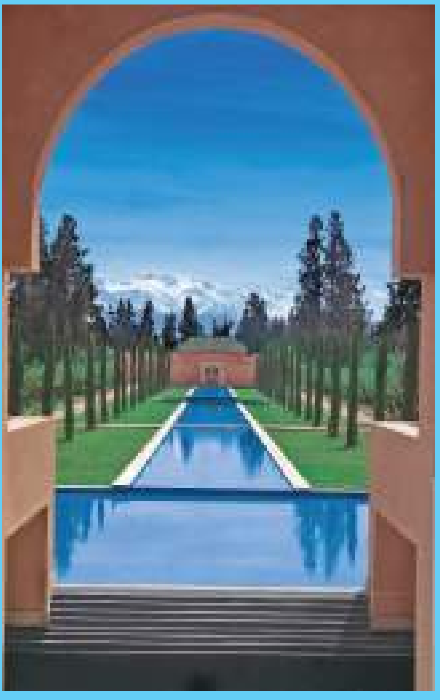
The family members in India tries to interact and pamper the guests during the marriage but it becomes difficult to physically serve the guests, hence the caterers and stewards becomes the extension of the family members. When the guests are served with a smile with a request of a second helping every now and then, you know the marriage is a hit!!!

DID YOU KNOW?

The Hotel of Ice in Romania is built every year using bricks made from ice from the nearby Balea Lake. The innovative hotel can be reached from Balea Cascada using a cable car. The Ice Hotel has an Ice church where religious ceremonies take place. Interestingly, this Hotel has everything made of Ice – from Ice beds to ice tables and ice chairs. Even the most cold dishes here are served in Ice plates.

OBEROI GROUP TO OPEN HIGH-END HOTEL IN MARRAKECH

Indian hospitality major the Oberoi Group will soon be opening its long-awaited luxury hotel in Marrakech, Morocco. The high-end hotel will be opened under the Oberoi brand in December. The luxurious hotel sits on 28-acres of lush gardens, fragrant citrus orchards and olive groves. The beautifully landscaped hotel with spectacular views of the snow-capped Atlas Mountains is a blend of Indian tradition and Moroccan style. The hotel, which is located 20 minutes from Jemaa El Fna, has 84 rooms, suites and villas with 76 of them having swimming pools and private gardens. The Oberoi, Marrakech has three restaurants featuring menu of diverse International and Moroccan culinary experiences. A tranquil retreat, the spa with an indoor pool is located on a natural water body and surrounded by orchards. The Oberoi group operates 33 hotels along with 2 Nile cruisers and is also engaged in flight catering and airport restaurants.



ENJOY YOUR CHAI IN A KULHAD WITH THE RAILWAYS

Rail passengers will soon be served tea, snacks and meals in kulhad and earthenware plates at 400 major stations across the country in deference to Prime Minister Narendra Modi's wish to make India free from single-use plastic.

Khadi and Village Industries Commission (KVIC) will provide 30,000 electric potter wheels and grinding machines to make the cups and to recycle/crush the earthenware, its chairman, Vinai Kumar Saxena, told PTI.

"We are giving 30,000 potter wheels this year that can be used to produce 2 crore kulhads and other terracotta utensils daily," he said, adding the process should start within 15 days.

The Ministry of Railways has already directed all Principal Chief Commercial Managers of different Zonal Railways and the CMD, IRCTC, "to further proliferate use of locally-produced, environment-savvy, terracotta products like kulhad, glasses and plates for serving catering items at 400 railway stations across Indian Railways", said Saxena.

KVIC has earned kudos for its 'Kumhar Sashaktikaran Yojana' (Potters' Empowerment Plan) which, the Commission claims, has brought significant positive change in the lives of potters across the country.

Positive feedback

The Railways is already using pottery products at Varanasi and Rae Bareilly railway stations in Uttar Pradesh.

Consequent to its success at the two stations, MSME Minister Nitin Gadkari had written a letter to his Railways counterpart, Piyush Goyal, for issuing necessary directives to the officials concerned for adoption of locally-produced pottery products for serving tea, lassi and other food items in earthenware, to enhance the income of potters.

Saxena had urged the Railways ministry to conduct an internal survey to get feedback from Varanasi and Rae Bareilly stations, where terracotta products are being used.

The feedback was reportedly very good and plastic menace has been reducing at both the stations, which made the railway minister very happy, he said.

Referring to Kumhar Sashaktikaran Yojana, he said till end-March 2019, KVIC has already distributed 10,620 electric potter wheels along with adequate blungers, pug-mills and electric kilns, which produce about 75 lakh kulhad and other terracotta items per day. In his address to the nation from Red Fort on Independence Day, Prime Minister Modi had called to free India from single-use plastic.

He had called upon citizens to give up single-use plastic by October 2, the birth anniversary of Mahatma Gandhi.

According to the Environment Ministry, about 20,000 tonnes of plastic waste is generated every day in the country of which only 13,000-14,000 tonnes are collected.

Meanwhile, the Railways has set a target of installing plastic water bottle crushers in 407 stations in metros and big cities.

Source : PTI & HinduBusinessLine

Federation of All India Caterers

Get Ready for 4th Exhibition & Convention

Sept. 2020

FESTIVAL AND FOOD

One of the significant festivals of Kerela; Onam is an ancient festival, celebrated to mark the harvest season depicting the end of monsoons. It celebrates the homecoming of Asura King Mahabali from Patal Lok, whose era was considered the golden time of Kerala. All the Malayalees get together with all the exuberance and ecstasy. Malayalis across the world celebrate this festival with grand festivities. However, the best part of the festival is obviously the food. The traditional Onam Sadya, a feast that consists of 26 dishes is the main attraction with Malyalis cooking it for friends and family. Sadhya is a vegetarian thali prepared and served on a banana leaf. The feast is to be consumed with the hands while sitting on the floor cross- legged.

Sadhya is the soul of Onam celebration at home and abroad and wherever the Malayali community is. As the festival marks the beginning of a new year for Keralites, celebrates the new harvest of the year and commemorates the visit of their most worshipped King Mahabali, Onam Sadya is evidently not just a festive meal.

Onam Sadya is a symbol of abundance. Malayalis are so serious about the significance of Onam Sadya that they prepare this festive meal for grand feasting. A single course of Onam Sadya has 24-28 dishes. The preparation can be so elaborate that even 64 dishes are cooked for a meal sometimes.

Eleven dishes are essential prepared for Onam Sadya. Rice, coconut gratings, coconut milk and coconut oil are the basic ingredients in most of the dishes. The meal is traditionally served on banana leaves and consumed in one sitting. Keralites eat the festive meal with hands. Spoons and forks are not used at the time of feasting in most households.

Onam Sadya Menu

The Onam Sadya items are served one by one on a banana leaf The feasting begins with the ritual of offering the Onam Sadya items to Lord Ganesha first. The festive meal begins with rasam(soup) and ends with payasam(dessert). The main dish is boiled rice served with uppari,sambar,aviyal,parippu,pullisseri,olan and pickles.Sadya is the most balanced meal, full of nutritional

value, it is, in fact, one of the healthiest thalis one can have.

N Restaurants and caterers are flooded with ideas to serve their customers during the Onam Festivals. Most of the 5 star Hotels arrange special Sadhya meals keeping in mind the number of Non Malayalis opting to celebrate the festival.

Unlike in the past, where families come together to cook and enjoy the Onam sadhya, today local restaurants and hotels organise ready-to-eat sadhyas. Even food apps are full of choices for a home delivery. This season is also a busy time for neighbourhood caterers as most families conveniently choose to enjoy the occasion by outsourcing the Onam sadhya part as its a time of the year when family members staying aweay from the native place, visits home.

For those travelling to the Gulf,even airlines have started serving aunthentic Sadhya meals in their in-flight menu.Caterers are flooded with orders as even offices and business gatherings are organised offering Mega Sadhya for their key clients and staff.

Shefali Vyas HR for a MNC, says " our office organises Sadhya every year as a symbol to get the staffs together and with the generation of instagram and Facebook we find most of them clicking the pictures before indulging in the meal"

Let the spirit of Onam bring more health and happiness and provide us the strength to overcome adversities and keep our hopes high.

RICH'S Culinary Solutions™

ONE STOP SHOP FOR ALL YOUR CULINARY NEEDS

Contact us:

Rich Graviss Products Pvt. Ltd., 7th Floor, Fairlink Centre, Behind Monginis Factory, Off New Link Road, Andheri (W), Mumbai – 400 058.

Toll Free No.: 18002669221 | Email: RXperience@rich.com

Follow us: /RichsIndia /richsindia | www.richgraviss.com

भारत में शादियां, लजीज भोजन और उसके लिए जरूरी कैटरर्स

भारत में शादी दो लोगों के पवित्र बंधन से कहीं बढ़कर होता है। यहां शादी एक बड़ा आयोजन होता है और जिस तरह से ये शादियां होती हैं वह काफी अहम होता है। यह जश्न मनाने और मेलजोल का एक बड़ा मौका होता है। भारतीय शादियां, चाहे वे कहीं की भी हों कभी उबाऊ या बोरिंग नहीं होती हैं। ये हम सब जानते हैं कि क्यों। जी हां, आपने सही अनुमान लगाया। बिल्कुल इसकी वजह है शादियों में होने वाली कई रस्में और सबसे जरूरी- इसमें परोसे जाने वाले लजीज व्यंजनों के एक से बढ़कर ढेर सारे प्रकार। यहां कोई भी शादी लजीज व्यजनों-पकवानों की लंबी फेहरिस्त और संतुष्ट मेहमानों के बिना पूरी नहीं होती।

भारतीयों के लिए कोई भी जश्न डांस, लाइट्स, चमके-दमकते स्टाइलिश कपड़ों और इन सबसे ज्यादा जरूरी- लजीज और स्वादिष्ट व्यंजनों के बिना पूरा नहीं होता। यहां कोई भी शादी लजीज खाने के बिना अधूरी मानी जाती है। ऐसा कोई भी शख्स जो इस अनुभव से गुजरा होगा, वह उस बेचैनी के एहसास को जानता होगा, जो शादी के दिन की प्लानिंग करते समय इंसान की होती है।

भारत के कई भागों में शादी के दिन के भोजन की सारी व्यवस्था वधु के माता-पिता की ओर से किया जाता है। ऐसे में शादी के दिन के भोजन का मेन्यू उनकी पसंद और इच्छा के अनुसार तय होता है। हालांकि कई बार वर यानि दुल्हे के परिवार से भी अनुमति ली जाती है। किसी भी शादी में वर परिवार को प्रमुखता से महत्व दिया जाता है और इसलिए उनको खुश करने के लिए शादी का भोजन सबसे बेहतर संभव तरीके से तैयार किया जाता है।

मेहमानों की भी बात करें तो किसी भी शादी का कार्ड देखकर जो पहला चीज दिमाग में आता है वह भोजन ही होता है। अलबत्ता, कई बार तो शादी के कार्ड को देखकर ही उसमें परोसे जाने वाले व्यंजनों का अनुमान लगाया जाता है। किसी शादी में दी गई पार्टी मेहमानों की स्मृति में हमेशा के लिए बस जाती है और अक्सर मेजबानों की सामाजिक हैसियत उनके द्वारा शादी में परोसे गए व्यंजनों के आधार पर तय की जाती है।

अगर आपको लगता है कि किसी भी पार्टी में अपनी पसंद का व्यंजन लेने का आपके पास विकल्प है तो आपको यह जामकर आश्चर्य होगा कि आयोजन स्थल पर ढेर सारे काउंटर होने के बावजूद आप लगभग हर शादी में एक जैसे व्यंजनों को ही अपना पीछा करते हुए पाएंगे। इसलिए जब शादी में पेश किए जाने वाले व्यंजनों और पकवानों की बात आती है तो आप निश्चित करना चाहते हैं कि ऐसे वेडिंग कैटरर्स हों जो आयोजन में आपकी मदद करें और ऐसे व्यंजन परोसें जिन्हें मेहमान दिल से पसंद करें।

भोजन किसी भी शादी के आयोजन का सबसे बड़ा और अहम हिस्सा होता है और इसके लिए आप सही वेडिंग कैटरर्स चाहते हैं। जब आप अपनी शादी में परोसे जाने वाले भोजन और उसके लिए कैटरर की योजना बना रहे होते हैं तो किसी को अंतिम रूप से तय करने से पहले कई ऐसी जरूरी बातें होती हैं जिनपर विचार किया जाना चाहिए। वेडिंग कैटर्रस चुनते समय आप अपने सारो विकल्पों पर अच्छे से गौर कर लें और ऐसे लोगों को तय करें जो आपके आयोजन को बढ़िया से बढ़िया बना सकें। तो जरूरत पड़ने पर आप ऐसे लोगों से मदद लें जो आपके मेहमानों का ख्याल रखने जा रहे हैं और जो आपके आयोजन को हर संभव तरीके से शानदार और यादगार बना सकते हैं। ऐसे कैटर्रस का चयन करें जो इस काम के लिए तैयार हों।

किसी भी भारतीय शादी में परोसे जाने वाले व्यंजनों का मेन्यू पूरी तरह से क्षेत्र और राज्य पर निर्भर करता है। एक हिंदू शादी में अलग भोजन की व्यवस्था होगी तो मुस्लिम और इसाई शादियों में बिल्कुल अलग। हालांकि, नये शादियों को आकर्षक बनाने के नये चलन के साथ ही इसमें परोसे जाने वाले भोजन में आजकल कई तरह के पकवानों को शामिल किया जा रहा है।

आज भारतीय शादियां एक बहुत बड़े बदलाव के दौर से गुजर रही हैं, जिसमें परंपरागत पकवानों का एक शानदार मेकओवर हो गया है, जो

अतंरराष्ट्रीय डिशेज, चाट काउंटर्स, केक एंड पेस्ट्रीज के रूप में सामने आया है। और हां इस नये मेकओवर में खाने वालों का वेलकम ड्रिंक से स्वागत किए बिना सारे पकवान अधूरे हैं।

आजकल आमतौर पर सभी अतिथियों के लिए स्टार्टर्स शाकाहारी और मांसाहारी दोनों होते हैं। इसमें उस खास इलाके का पारंपरिक स्टार्टर व्यंजन शामिल हो सकता है, जहां की वर और वधु की जोड़ी होती है। कुछ खास इलाकों की शादियों में मेहमानों कको ड्रिंक्स भी परोसा जाता है। कई बार ड्रिंक्स के लिए अलग से काउंटर या स्टॉल भी होते हैं। इस नए ट्रैंड पर हमसे बात करते हुए पिछले साल अपने इकलौते बेटे की शादी करने वाले तपन दास ने कहा, "हमारे यहां बंगाली शादियों में एक दशक पहले तक भी चाट काउंटर या सलाद बार का यह चलन नहीं था, लेकिन अपने वजन को लेकर काफी सचेत रहने वाली नई पीढ़ी के मेहमानों के स्वाद का ध्यान हमें रखना होगा"

आखिर क्यों सही वेडिंग कैटरर का चयन इतना महत्वपूर्ण है? इसके कुछ मुख्य कारण हैं: -

मेहमानों की अलग-अलग जरूरतें

एक पेशेवर वेडिंग कैटरर आपके मेहमानों की किसी भी विशेष जरूरत की पहचान करने में सक्षम होगा। उदाहरण के लिए वरिष्ठ नागरिकों के लिए व्रत का खाना, डाइबेटिक फूड और जैन फूड या किसी मेहमान की फूड एलर्जी

मल्टी कल्चरल बाराती

अगर शादी बहु सांस्कृतिक या मल्टी कल्चरल है या मेहमान अलग-अलग सास्कृतिक पृष्ठभूमि से हैं तो भोजन सबको खुश करने में एक बड़ी अहम भूमिका निभाता है। यही वह मौका होता है जब एक कैटरर इतने विविध अतिथियों की पसंद के व्यंजनों का मेनू तैयार कर सबका दिल जीत सकता है।

बजट

ज्वेलरी को छोड़कर किसी भी शादी का सबसे मंहगा भाग भोजन होता है, इसलिए बजट का प्रबंधन करना और सर्वश्रेष्ठ कैटरर चुनना वास्तव में एक मुश्किल काम हो सकता है।

सबसे बेहतर सलाह देने वाला

एक वेडिंग कैटरर को अलग-अलग मेनू, व्यजनों को शानदार तरीके से सजाने और मेहमानों को प्रभावित करने के लिए पेश करने के सलीके पर सुझाव देने वाला होना चाहिए।

खूबसूतर मुस्कुराहट के साथ परोसना

भारत में परिवार के सदस्य शादी के दौरान मेहमानों से बातचीत करने और उनसे हंसी मजाक कर उनका ख्याल रखने की कोशिश करते हैं, लेकिन व्यक्तिगत रूप से मेहमानों को परोसना मुश्किल हो जाता है, इसलिए कैटरर्स और बैरे परिवार के सदस्यों का काम करते हैं। जब मेहमानों को हर पल मदद करने के लिए मौजूद रहने के आश्वासन और मुस्कान के साथ खाना परोसा जाता है, तो आप समझ सकते हैं कि शादी पूरी तरह से सफलहै !!!

Federation of All India Caterers ®
FAIC

APPOINTS

EXHIBITION INDIA 20 TWENTY

FAIC NEWS

STARTING OCTOBER 2019

NOW A MONTHLY TABLOID WITH FRESH LOOK AND CONTENT

CONTACT +91 98102 64368
+91 83830 11212
exhibitionindia2020@gmail.com

CHEF GAUTAM CHAUDHRY

Chef Gautam Chaudhry represents the exclusive group of creative chefs who pioneered the trend of Progressive Indian Cuisine. Having started his career with the Radisson Group, Chef Gautam went on to work with The Oberoi's. He was instrumental in launching Threesixty degrees at The Oberoi's New Delhi, before heading to Tanzore Restaurant & Lounge in the very glamorous Beverly Hills, USA.

He came back to India and rejoined the Radisson Group briefly. He followed this with a long and successful stint with the Hyatt Group through their Hyderabad and Bengaluru properties. When in Bengaluru, he conceptualized the award-winning restaurant The Pink Poppodom wherein he reshaped the perception of Indian Cuisine with his bold & contemporary cooking.

Chef Gautam had ventured into a Food & Hospitality company "Demiurgic Hospitality", which is very well recognized. "Demiurgic Hospitality", operates various cloud kitchens, restaurants and catering division under the banner "The Catering Inc.". He is as well the operating partner in "Giant Foods LL", a catering company based in Dubai and an operating partner in "38 Barracks", an army themed restaurant in Connaught Place, Delhi.

Achievements:

- Chef Gautam has been awarded with the prestigious "Silver Hat Award" by "Indian Culinary Forum".
- "Tanzore Restaurant & Lounge", which has been conceptualized and launched by chef Gautam got recommended by Michelin.
- "The Pink Poppodom", was as well conceptualized and launched by chef Gautam, which has won various awards and accolades, including appreciation for "Best Modern Indian Restaurant" by "BBC Good Food".
- Chef Gautam was bestowed with "The Most Promising Entrepreneurs" by "The Economic Times" for his luxury catering venture.
- "Hotelier India", covered chef Gautam in "Top 10 chef's" of the country. It was an honour to share the space in the article with Chef Hemant Oberoi & Chef Ananda Solomon.
- Have represented India in the most prestigious "Milan Festival" for Indian Cuisine.
- Chef Gautam in his younger days has been an active athlete. He has won many titles and awards including the national level "Gold Medallist" in "Arm Wrestling".
- Chef Gautam has been an active face on media publications and has been covered by various publishing houses. He has as well been actively presented various cookery shows.
- He is a columnist and writes regularly for magazines Hospitality Talk, Restaurant Biz and Incredible Chef.
- Chef Gautam has been a speaker at many places like "Indian National Congress'2017", "Food & Hospitality Talk, Bangalore'2014", etc.
- Chef Gautam is a "WACS certified Judge".

FOOD FOR THOUGHT!

Young Turks in India are experimenting with unique ideas to cater to the different taste-buds and the demands of the new age working class. From Keto to Vegan food options to online home deliveries, Catering is the new age start up plan!!

In order to start up a catering business, the first step is to decide what services you are exactly going to provide. These days the demand for healthy/ Vegan/ KETO foods are very high, so one may include such items in order to generate customers fromthe health-conscious groups. A proper R&D is necessary to get a prior market research about the kind of service and dishes that are in trend, and later in accordance with that you can niche out the kind of service you will offer as in the catering business.

Having a budget for the catering business includes things like, manpower, Kitchen equipments, transports, and then the paperwork and the licenses. A considerable budget must be drawn keeping in mind the current market rates, However, the budget might vary in accordance with the needs and choices.

For financial support one may opt for a bank loan as Banks do have small business loan schemes by which you will be able to get the loan amount without any much hassle, so look out for the proper bank schemes and offers in accordance with your city or country.

When it comes to catering business one needs to acquire a business license from their respective state. The person also needs to pass the food and kitchen inspection conducted according to your country or state law. One needs to also look for health insurance of the employees in case of an injury. Catering business needs a strong and right kind of manpower to settle down in the long run. So hiring the right kind of people who have the patience to work during the rush hours and ready for flexi timings are most important. Hiring a cook and the kitchen assistants, delivery boys who will be able to drive the food to the customers, and the other serving staffs are needed for the parties and events. Its also equally important to check the employee reference just to make sure that they are reliable and knows the pros and cons of the catering industry.

Promoting a service plays a major role in business, if the budget allows one can advertise conventionally however, with current social media, one has a number of ways to promote their brands. Gathering a few initial clients who can comprise of friends, families or immediate collegaues, its just a matter of few days that the business of fodd will start rolling. As they say, there is no sincere love than the love for food.

JOIN THE HOSPITALITY INDUSTRY

Catering is a part of the hospitality industry. Most popular colleges offer catering courses as part of their Hospitality & Travel courses but there are some educational institutes that offer full-fledged catering courses.

Bachelor of Catering Technology and Culinary Arts, BBA in Hotel and Catering Management, BBA with Diploma in Hotel Management, Catering Technology and Tourism, BBA in Hotel Management, Catering Technology and Tourism, BCom with Diploma in Hotel Management, Catering Technology and Tourism, etc.

pursue diploma courses such as Post Graduate Diploma in Hotel Management, Catering Technology and Tourism, Advanced Diploma in Hotel and Catering Management, Diploma in Catering Management, Diploma in Catering Science and Hotel Management, Diploma in Catering Technology and the likes.

Candidates can pursue catering courses at the undergraduate (UG) or postgraduate (PG) level. Apart from these degree courses aspirants can also pursue diploma and certificate courses in the field of catering.

Catering courses offered at the UG level are mostly of three years duration. Popular UG level courses in catering include BSc in Catering Science and Hospitality Management, BSc in Hotel Management and

Catering Technology, BSc in Catering and Hotel Administration, Bachelor of Hotel Management and Catering Technology,

On the other hand, candidates can pursue catering courses at the PG level as well. The duration of catering courses offered at the PG level range from 1 year to 3 years. Some popular PG level catering courses are MSc in Hotel Management and Catering Science, MSc in Hotel Management, Catering Technology and Tourism, MSc in Hotel and Catering Management, MBA in Hotel and Catering Management and similar courses.

Apart from these courses, in the sphere of catering technology aspirants can also

Required Skillset for Catering Courses

In order to make a career in the field of Catering, candidates need to possess a service minded approach. Some key skills that an aspirant should possess when they consider pursuing a catering course are listed below:

- Responsible
- Discipline
- Ability to adjust in any situation
- Outgoing personality
- Pleasant personality
- Polite demeanor
- Flair for creativity
- Customer oriented approach
- Ability to be committed and dedicated to a task
- Willingness to work long and odd hours
- Confidence
- Good listener

Catering Courses Eligibility Criteria

Candidates are eligible to pursue a Catering course offered at the UG level if they have completed their 10+2 from a recognised board with passing marks. On the other hand, to pursue a PG course in the field of catering, candidates need to be graduates. Here, aspirants who possess a graduation degree in hotel/ hospitality management are preferred. But candidates from other fields/ streams are also eligible to apply for PG level

catering courses.

Here's a list of top ten Hotel Management colleges in India, according to an exclusive survey of India Today:

- **Institute of Hotel Management, Catering and Nutrition (IHM), Pusa**

IHM Pusa is known to be the top hotel management institute in the country for the last 6 years in a row because of its placements, faculty, discipline and students. The Institute is governed by the National Council for Hotel Management and Catering Technology set up by the Ministry of Tourism, Govt. of India.

- **Welcomgroup Graduate School of Hotel Administration**

Manipal Academy of Higher Education is synonymous with excellence in higher education. Over 28,000 students from 57 different nations live, learn and play in the sprawling University town, nestled on a plateau in Karnataka's Udupi district. It also has nearly 2,500 faculties and almost 10,000 other support and service staff, who cater to the various professional institutions in health sciences, engineering, management, communication and humanities which dot the Wi-Fi-enabled campus.

- **Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (IHM), Mumbai**

The Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition, Mumbai, the first of its kind in South East Asia was founded in the year 1954 by the All India Women's Central Food Council under the leadership of Late Smt. Lilavati Munshi.

- **Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (IHM), Bangalore**

Founded in 1537 by a local chieftain Kempe Gowda, Bangalore has seen much and imbibed even more. Rapid industrial growth has not taken away Bangalore's old-world charm. A stay and study here will be truly delightful. Known as the Garden city and Silicon Valley of India, Bangalore offers an ideal environ for academic pursuits.

- **Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (IHM), Hyderabad**

This Institute was established in the year

Continue on page 23

Federation of All India Caterers

Get Ready for 4th Exhibition & Convention

Sept. 2020

BENGALI SUNDAY BREAKFAST LUCHI TORKARI

Ingredients
- Wash and Peel the potatoes (4 nos) Set aside.
- Chop one large onion.
- In the cooker, heat 4 spoon of mustard oil, once the oil is hot, add one spoon Panch foron (blend of 5 spice) easily avaiable in the market.
- Add the onions and fry for sometime till it becomes transparent.
- Add the potatoes and mix.
- Add salt (as per taste)
- one pinch turmeric powder
- one spoon of red chilly powder

Preparation
Add enough water to cover the potatoes. Cover the pressure cooker lid and boil till 5-6 whistles. Open the lid once cool and smash a few potatoes. Serve hot with Puris/ Luchis.

KALAN – SADHYA SPECIAL

Ingredients
- Plantain -2
- Elephant foot yam (senai)- 250 grams
- Pepper powder – 1/2 tsp
- Chilli Powder -1 tsp
- Turmeric powder – a generous pinch
- Yogurt/Curd -1 1/4 cup
- Salt as required
- For Grinding
- Grated Coconut – 1/3 cup
- Cumins seeds/Jeerakam -1 tsp
- Green chilli -3

Seasoning
- Coconut oil -1 tbsp
- Mustard seeds -1 tsp
- Fenugreek seeds -1/2 tsp
- Red chilli -1
- Curry leaves – few

Preparation
• Peel the skin and chop plantain and yam into medium size pieces.
• Grind the ingredients given under grinding to a smooth paste and keep it aside.
• Whisk curd and keep it ready

Method
• Pressure cook plantain and elephant foot yam (senai) with pepper powder, salt, chilli powder, turmeric powder for 1 whistle using less water. If there is water, cook until it evaporates.
• Mash the vegetables. Lower the heat and add curd/yogurt. Simmer and cook.
• Add the ground paste, cook for a few seconds on low flame and remove from heat.
• Heat a tbsp of coconut oil, add mustard seeds, when it splutters, add fenugreek seeds, red chilli, curry leaves and pour it over the kalan.
• Serve it with hot rice.

DAL MAKHANI- MAH KI DAAL

Ingredients
• 1 cup whole black lentils (whole black Urad dal)
• 1/4 cup Bengal gram
• 1/2 cup Kidney beans
• 1 tsp cumin seeds
• 1-2 tsp green chillies, sliced thinly
• 1 tsp ginger garlic paste
• 1 tsp cumin-coriander powder
• 1 tsp cardamom powder
• 1 medium red onion
• 1 tsp dried Fenugreek leaves (Kasuri Methi)
• 3 tbsp butter (or 1-2 tsp of vegetable oil)
• 2-3 cloves
• 2" cinnamon stick
• 1 Bay leaf
• 1/2 tsp turmeric powder
• 1 cup tomato puree
• 1 cup cream
• salt to taste and cilantro to garnish

Preparation
Soak the lentils and kidney beans overnight. Cook them in a pressure cooker for 3-4 whistles. It alright to cook longer cos its hard to spoil this dish. The long cooking also enhances the flavor for this dish. Cook until cooked, almost mushy. Take a potato masher/ladle and mash the lentils well. Meanwhile, in a saucepan, add butter (or 1 tsp oil) along with cloves, cinnamon, cumin, turmeric, cumin-coriander powder,bay leaf, ginger-garlic paste, chillies and onions. Saute until aromatic and onions gets soft. Add the Tomato puree, close the lid. Now add the lentil mixture, Reduce the heat to simmer, add salt close the lid and slow cook for 15-20 min. Stir occasionally to avoid the lentils from sticking to the bottom. dd the fenugreek leaves along with cardamom powder, stir and then add the cream. Cook for few more minutes and serve hot garnished with Naan/ Roti.

FISH PATURI

Ingredients
5 to 6 big pieces of fish (preferably boneless)
• Lemon(juice of 1 lemon)
• Salt (as per taste)
• Turmeric (A pinch for colour)
• mustard seeds (1/2 cup)
• Poppy seeds (1/2 cup)
• Banana leaves
• Mustard oil (3 to 4 tbsp)
• 2 tbsps of fresh dessicated coconut (optional)
• Marinating the fish
• Marinate the fishes with salt ,turmeric and lemon juice for 15 minutes.
• Making mustard paste
• Wash the mustard seeds and poppy seeds in water for 2 minutes and strain.
• Add little salt.
• Add 1 green chilly or 2 to 3 depending on how much spicy you want the dish to be.
• Add coconut (optional) to the mixture.

Preparation
• Grind in a grinder into a smooth paste .(It will take 2 to 4 minutes)
• If you cannot handle spice strain the paste with a strainer so that the seed coating of the mustard seeds are removed.
• Add two tbsp of mustard oil to the paste and mix.It will add zing to the spice.
• Steaming the fishes
• Coat the marinated fishes with the spices .
• Wrap each piece in a piece of banana lef and tie with a thread.
• Steam in a steamer for 15 to 20 minutes.
• Serve with steamed rice.

"Wanna share your unique recipes with us? Mail us at **exhibitionindia2020@gmail.com**

MIND YOUR MENU INFLIGHT!!

Faten your seat belt and lets go back in time when complimentary food and drink on airplanes was free-flowing and plentiful. Nowadays, it's a bit more hit and miss.

A couple of decaded age with Air India and Indian Airlines taking the lead, in-flight meals were truly in a league of their own.

Today ur taste buds are becoming more sophisticated and we're a generation obsessed with sharing everything on social media, including the good and not so inflight meals. Today its a matter of major concern for theairlines to serve up something more eye pleasing and facebook-friendly.

The first in-flight meals were served in 1919 on the Handley-Page London to Paris route. It was very exotic; a packed lunch consisting of a sandwich and some fruit. Today a toddler prefers to snack on a packet of chips rather a meal witn idli sambar.

With the goodbye of Jet Airlines, the facility of free (ahem) inflight meals have become a thing of the past with hardly few providing the same. Flights like Indigo has a set menu where they customers pay tripple the charge for a Cuppa Noodle or a piece of cake.

"I was a Platinum members of Jet Airlines and never had an issue with their meals, however nowadays I finish my meals at the Airport Lounge and then board a flight to avoid the same set of food as I fly twice a week at least" Says Debdoot Das, Head Strategy House Of Hiranandani.

With limited food option onboard, people prefer carrying their own "dabbas" something which was earlier restricted to railways. " I always carry a fruit while travelling as I have air sickness and the thought of food makes me feel nauseated, says Gita Nandy who travels to USA frequently.

Though a larger number of passengers prefer to carry their own food, at times it can cause a major discomfort for the fellow travellers.

"I remember I was shocked by a strong garlic smell of a certain food being eaten by a fellow passanger and the staucnh smell engulfed the entire plane, I wasnt able to breathe, it was an uncomforable experience" says Padmini Roy an ex banker residing in Mumbai.

Tapan Kumar Das shared his experience in Emirates while travelling to Europe " the inflight international food & beverage from Dubai to London was satisfying but regional cuisine from Dubai to Kolkata was simply excellent especially the Bengali dishes served were equivalent to 5 star hotels"

Debdoot Das

Tapan Kumar Das

Padmini Roy

We suggest :

Carrying your lunch box may seem a good idea and always advisable with kids, but once you've passed security, its always a good idea to munch some snacks from the food court at the airport. Though it may be a little heavier on the pocket but either way, they're much better value than the in-flight menu. Keep in mind while preparing the tiffin box as one must be aware of the neighbouring people and spare them the terror of malodorous odour.

HOW IS CATERING CHANGING THE BUSINESS OF RESTAURANTS?

Catering as a segment refers to creating a special experience for clients/diners, wherein they visit a restaurant to relish specialties of a particular food concept in a pre-defined set ambience. Therefore, catering represents the art of bringing a unique food concept to the table. Today, caterers have become very experimental with the food choices that they promise to offer, coupled with innovative presentations that speak volume of their expertise in food business. On the other hand, restaurants offer a permanent aesthetics that cannot be customized.

I remember, a few years ago, restaurants used to be the trendsetters in dining concepts, driving the quality, consistency and swag quotients of cuisines. However, today, the situation has completely reversed. Now, catering industry is flourishing and defining trends, and driving the product and consistency factors. Hence, catering is adversely affecting the restaurant business. Following are the some of the reasons for this development:

- In the catering industry, as you deal in larger volumes, the scope for financial gains increases. When you serve a large number of people, it yields higher margins. Whereas a restaurant is not equipped to generate high revenues due to restricted customers, menu and space.
- A caterer delivers myriad choices and spends high to be able to churn high profitability, which in turn gives a free spending hand to him/her.
- A restaurant generates lesser revenues on everyday basis under the same condition vis-a-vis a caterer. A caterer puts into constant efforts under different circumstances with every single event—from selecting a menu, choosing a set-up to handpicking ingredients and allocating manpower. It is a difficult task at each stage, but brings in an element of surprise as diners get the opportunity to see and explore something unique for the first time.

I once ventured into a catering company to offer niche concepts to customers and my approach was appreciated by all. In fact, I was bestowed with the prestigious 'The most promising entrepreneur' award by *The Economic Times* in 2015.

The catering industry in India is worth INR200 billion and the majority proportion of the business herein is unstructured/ unorganized. The business gives high returns, and hence becoming a very lucrative opportunity for today's generation who want to delve in food business. Chefs are coming up with new strategies and concepts that are creating a buzz in the market with each occasion with the freedom to tweak a concept to serve to clients' (read customers') needs. This way they are able to explore more opportunities of showing their talent.

As every positive comes with a rider, the opportunities of making easy money in the catering industry come with some challenges, which are as follows:

- The competition has started mushrooming, and hence giving rise to buyers' market.
- When the scope is with the buyer, he takes the liberty to reap maximum benefits from the seller, leaving less room for the latter to gain profits.
- The customer gets into details and the menu items keep adding up, with high demands for best quality food. This leads to the need for specialist chefs for each cuisine or even sub-cuisines, which increases the cost.
- The arrangement of a set-up is another big ticket. The investment that a caterer has to do in a fancy set-up is very high and is getting dearer with each passing day.
- Each and every cuisine is handled with kids gloves and the buffet space is set up like a five-star specialty restaurant. In any luxury catering set-up, there are at least six international and four–six local cuisines or sub-cuisines.
- Owing to customers' demands, caterers are forced to get the best team members (right talents) and hence the human resource expense is very high.

The difference between 'good' and 'great' has always been attention given to details in whatever you do. In catering business, attention becomes a priority—a necessity that cannot be ignored if you wish to succeed.

Continue from page 21

1972 as Food Craft Institute, as a registered society, under the State Technical Education Department, Sponsored by Govt. of India and Govt. of Andhra Pradesh. It was upgraded into the Institute of Hotel Management in 1984 and in 1986 affiliated to the fold of National Council for Hotel Management.

- **Banarsidas Chandiwala Institute of Hotel Management and Catering Technology**

BCIHMCT is maintaining Top Ten Rank from last Seven years successively among India's 10 best professional Hotel Management Colleges in the Country by Outlook-MDRA, (2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 and 2016).

- **Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (IHM), Chennai**

The Institute of Hotel Management Catering Technology and Applied Nutrition, Chennai was established in 1963 jointly sponsored by the Government of Tamil Nadu and the Govt. of India at national Level as one of the Pioneer Institutes in India for imparting quality training in Three Year Diploma Course in Hotel Management and Catering Technology and also in various allied Craft Certificate Courses of 6 months duration.

- **Department of Hotel Management - Christ University**

Department of Hotel Management, Christ University is a part of Christ University and approved by UGC and NAAC. Christ University, Hotel Management was chosen to be the most preferred college in the country for hospitality studies in 2010.

- **Army Institute of Hotel Management and Catering Technology (AIHMCT)**

Army Institute of Hotel Management and Catering Technology is one of the Leading Hotel Management Institutions in Imparting Hospitality Education with Vision of "Quality Education".

- **Institute of Hotel Management, Catering Technology and Applied Nutrition (IHM)**

Established in the year 1969 as a Food Craft Institute and upgraded to an Institute of Hotel Management in the year 1980 to conduct the 3 years Diploma course.

Article Source : Shiksha.com/ Indiatoday.in

MIRA

MIRA STEEL LLP
162-A, Balkrishna Niwas, Panjrapole Road, Opp. Gaushala Gate,
Girgaon, Mumbai- 400004, Maharashtra,
Phone: +91 22 22425695/ 22427373 | Mobile: 08048763396
Email: sales@mirasteels.net | website: www.mirasteels.net

RURAL WEDDINGS IN INDIA

Weddings are considered as the most important celebration in an Indian family. Marriages in villages have a special charm that is rare to find in city marriages. Most of the marriages in villages are arranged marriages and the rituals and customs are considered very important.Though India being a country of diverse rituals and communities, every part of the country has significantly different rituals during their marraiges. Each wedding has its rituals and follows their respective traditions. The common factor however for every rural wedding is undoubetdly the food.

Though all the gloss and glamour of the city marriage may be missing in a village marriage the fun and enjoyment can be found in abundance because people participate in the dance, song and other programs. Even people from other villages come and join the wedding ceremony.

Unlike the wedding planner in city marriages here the family members takes the entire responsibility to set up everything perfectly. They themselves look after the various departments of marriages. They themselves decide about the menu, the venue decoration and how the guests will be entertained. In these marriages, may be the glamour and gloss may be missing but the fun and enjoyment are constantly found in abundance. As people come and participate in song and dance program, fun and feast.

Depending upon their belief, people in villages organize a number of pujas before the wedding, to ensure the smooth conduct of the ceremony. After the marriage, they conduct certain rituals to ensure that the newly wed couple leads a prospered life forever. If you go deep into the rural areas of the country, you would witness huge differences in the same rituals, because people in the villages are very particular in following the customs that are native to their community.

While the wedding food may lack the glits and glamour of the cities, one will always agree that the menu and the taste of a rural caterters during wedding, however the choice of food is limited and restricted in compared to urban weddings. The real fun is however to witness the fun and banter that takes place if the food is taken care of by the family. A large number of family members mostly comprising of women starts preparing the night before. They usually hire one or two professional cook and do the rest themselves. The food has a charm of its own. The meals are served by young boys mostly the cousins and immediate neighbours who become part of the family. Many customs refrain from serving Non Vegeterian food during marriages so mostly in villages one can find different types of vegeterian dishes.

Marriages in villages are a fun filled environment where all the family members along with relatives come together to be a part of the ceremonies. The mass participation by the village people in the songs, dance and entertainment programs add much more fun to the ceremony. The wedding venue like the temple, church , mosque or palace wedding in villages gives a special feature to the village marriages.

Federation of All India Caterers ®

FAIC

APPOINTS

EXHIBITION INDIA 20 TWENTY

TO RELAUNCH FAIC NEWS

NOW A MONTHLY
TABLOID WITH FRESH
LOOK AND CONTENT

STARTING OCTOBER 2019

CONTACT +91 98102 64368, 83830 11212

exhibitionindia2020@gmail.com

कैटरिंग इंडस्ट्री का बदलता स्वरुप

किसी भी सामाजिक आयोजन या शादी की सफलता में कैटरिंग (खानपान) एक खास भूमिका निभाता है। अपनी विशेष खासियत और प्रकृति के कारण कैटरिंग उद्योग बहुत हद तक आर्थिक मंदी से प्रभावित नहीं हुआ है। इस उद्योग से जुड़े लोगों का कहना है कि जब तक लोग जश्न मनाते रहेंगे, तब तक हमारे लिए काम रहेगा।

जैसा कि हम जानते हैं भारत में 19 वीं शताब्दी के अंत में शुरू हुआ होटल और कैटरिंग उद्योग एक आवश्यकता आधारित सेवा ज्यादा था। प्राचीन समय में, एक ब्राह्मण या एक यात्री अपने भोजन के बारे में कभी चिंतित नहीं होता था क्योंकि भारत एक ऐसा राष्ट्र है जो "अथीति देवो भव" में विश्वास करता है। इसलिए यहां किसी ब्राह्मण या मुसाफिर को भोजन कराना एक नेक काम या "पुण्य" के रूप में माना जाता था।

सदी के आगे बढ़ीने के साथ साथ और मुग़ल शासन के दौरान भी पड़ोसी राज्य या देश के किसी मेहमान की मेजबानी करना एक आम बात थी। हालांकि, बाद में 18वीं शताब्दी के आखिरी दौर में और अंग्रेज़ों के ईस्ट इंडिया कंपनी के युग में चीजें पेशेवर होना शुरू हो गईं। अंग्रेज बावर्ची/रसोइये/कूक और बैरे भारत आए और भोजन बनाने और परोसने का एक अलग तरीका सामने आया।

19वीं शताब्दी के मध्य में रेलवे और रेलवे रेस्तरां या कैटरिंग की की शुरुआत के साथ औपचारिक तौर पर भारत में कैटरर्स की अवधारणा सामने आई। छोटे होटल और क्लब भारत में लोगों की रोजमर्रा की ज़िंदगी का हिस्सा बन रहे थे, जो बाहर खाने का खर्च उठा सकते थे।

भारत असंख्य उत्सवों और त्योहारों का देश है। यहां लगभग हर सप्ताह कोई न कोई त्योहार होने के कारण या ढेर सारे व्यक्तिगत तथा आधिकारिक सामाजिक आयोजनों के लिए भारतीय हमेशा मेनू तैयार करने में लगे रहते हैं। करते हैं। और इस तरह कैटरिंग उद्योग धीरे-धीरे बढ़ता गया।

एक दशक पहले भी आमतौर पर बड़ी संख्या में मेहमानों वाले किसी आयोजन या त्योहार में परिवार के सदस्य ही भोजन पकाते थे। लोग संयुक्त परिवारों में रह रहे थे और पड़ोसियों की करीबी दोस्ती शादी या त्योहारों के दौरान काम आया करती थी। लेकिन हाल में इस व्यवस्था के एकल परिवार में बदलने से घर में एक अकेली महिला होने के कारण किसी बड़े सामाजिक आयोजन के लिए खाने-पीने का इंतजाम कर पाना असंभव है। पहले लोग कोई "रसोइया" या "महाराज" को इस काम के लिए रखते थे, लेकिन अकेले एक कुक रखने की बहुत सारी सीमाओं के कारण किसी पेशेवर कैटरर्स को रखन सबसे आसान विकल्प है।

सामाजिक समारोहों और त्योहारों के अलावा, औपचारिक कार्यक्रमों, सेमिनारों, सम्मेलनों और अन्य व्यवसायिक कार्यक्रमों में भी पेशेवर कैटरिंग सेवाओं की जरूरत होती है। व्यक्तिगत और पेशेवर अवसरों पर मांग ने कैटरिंग उद्योग की सफलता में इजाफा किया है।

आज न केवल ऐसी कंपनियां हैं जो कैटरर्स के रूप में काम करती हैं, बल्कि कई प्रमुख होटलों ने भी अपनी कैटरिंग सेवाएं शुरू कर दी हैं, जो आपको ऐसे शानदार मेनू का विकल्प भी देते हैं, जो शायद नियमित कैटरर्स के पास नहीं मिल सकता है।

हालांकि पहले कैटरर्स बड़ी संख्या वाले समूहों के ऑर्डर लेते थे और इसमें न्यूनतम लोगों की भी शर्तें हुआ करती थीं, लेकिन आज कई ऐसी स्टार्टअप कंपनियां हैं जो ग्राहकों या लोगों के छोटे समूह की जरूरतों के लिए भी भोजन का इंतजाम करने की कोशिश कर रही हैं।

"लोग अब 25-50 लोगों के लिए भी कैटरिंग सेवाओं का लाभ उठा रहे हैं। हम बच्चों की पार्टियों, महिलाओं के लंच और यहां तक कि छोटे पारिवारिक समारोहों के लिए भी ऑर्डर लेते हैं। आज ग्राहक लिस्ट को छोटा कर देते हैं या लागत बचाने के लिए मेनू की कीमतों में कटौती करते हैं।"

भारत में ग्रामीण शादियां

भारतीय परिवार में शादियों को सबसे महत्वपूर्ण उत्सव माना जाता है। गांवों में शादियों मे एक एक विशेष आकर्षण होता है जो शहर की शादियों में देखने को नहीं मिलता है। गांवों में होने वाली ज्यादातर शादियां अरेंज मैरेज होती हैं और उनमें रस्में और रीति-रिवाज़ बहुत महत्वपूर्ण माने जाते हैं। भारत के विविध रिवाजों और समुदायों का देश होने के कारण, देश के हर हिस्से में शादियों के दौरान अलग-अलग रस्में होती हैं। प्रत्येक शादी की अपनी रस्में होती हैं और वे अपनी-अपनी परंपराओं का पालन करती हैं। इसके बावजूद हर ग्रामीण शादी में एक बात आम होती है और वह निस्संदेह भोजन है।

हालांकि, शहर की शादी के सभी चमक और आकर्षण एक गांव की शादी में गायब हो सकते हैं, लेकिन मजा और आनंद भरपूर माला में पाया जाता है, क्योंकि लोग नृत्य, गीत और अन्य कार्यक्रमों में जमकर भाग लेते हैं। यहां तक कि दूसरे गांव के लोग भी आकर शादी समारोहों में शामिल होते हैं। शहरों की शादी के प्लानर के विपरीत गांव की शादियों में परिवार के सदस्य पूरा आयोजन सफलतापूर्वक पूरा करने की जिम्मेददारी लेते हैं। वे खुद शादी के आयोजन से जुड़े विभिन्न विभागों की देखभाल करते हैं। वे खुद शादी का मेनू, कार्यक्रम स्थल की सजावट और मेहमानों का मनोरंजन किस तरहे होगा, इसका फैसला लेते हैं। गांव की इन शादियों में शहरी ग्लैमर और चमक गायब हो सकता है लेकिन मज़ा और आनंद भरपूर मौजूद रहता है, क्योंकि लोग आते हैं और गीत-नृत्य कार्यक्रम में शामिल होते हैं और मस्ती के साथ दावत का आनंद लेते हैं।

गांवों में लोग अपने विश्वास और मान्यताओं के अनुसार शादी से पहले कई पूजाओं का आयोजन करते हैं, ताकि सबकुछ बिना किसी समस्या के ठीकठाक से हो सके। शादी के बाद वे यह सुनिश्चित करने के लिए कुछ रस्में करते हैं कि नवविवाहित जोड़ा हमेशा समृद्ध और खुशहाल रहे। अगर आप देश के ग्रामीण क्षेत्रों में गहराई तक जाते हैं, तो आप एक ही तरह की रस्मों में भारी अंतर देख सकते हैं। इसका कारण है कि गांवों में लोग अपने समुदाय के मूल रीति-रिवाजों का पालन करने के मामले में विशिष्ट हैं।

हालांकि, गांव की शादियों के भोजन में शहरों की चमकधमक और आकर्षण की कमी हो सकती है, लेकिन कोई भी इस बात से हमेशा सहमत होगा कि एक गांव की शादी में परोसे जाने वाले व्यंजनों का मेनू और स्वाद वास्तव में एक 5 सितारा शादी के स्वाद को फीका कर देगा। ग्रामीण शादियों में अभी भी गांव की महिलाओं का साथ मिलकर खाना बनाने का पुराना आकर्षण बरकरार है। आर्थिक स्थिति के अनुसार गांवों में शादी समारोहों की भव्यता बदलती रहती है। उदाहरण के लिए, अगर भावी दुल्हन और दूल्हे का परिवार आर्थिक रूप से बहुत अच्छा नहीं हो, तो वे अपने सीमित संसाधनों के अनुसार शादी का आयोजन बेहद सादगी से करेंगे। दूसरी ओर अगर आर्थिक रूप से संपन्न गांव के किसी नामी व्यक्ति की शादी हो, तो यह शादी पूरे गांव के लिए एक त्यौहार की तरह होगी, जिसमें हर गांववासी को अपनी उपस्थिति दर्ज कराने के लिए आमंत्रित किया जाता है।

आज ग्रामीण लोग भी शादी के लिए कैटरर्स की सेवाएं लेते हैं। हालांकि इसमें शहरी शादियों की तुलना में व्यंजनों के विकल्प सीमित होते हैं। हालांकि, असली मज़ा मौज-मस्ती और हास-परिहास को देखना होता है, अगर परिवार द्वारा खाने-पीने का ध्यान रखा जाता है। बड़ी संख्या में परिवार के सदस्य जिनमें ज्यादातर महिलाएं होती हैं, रात से पहले ही तैयारी शुरू कर देती हैं। वे आमतौर पर एक या दो पेशेवर रसोइए को काम पर रखते हैं और बाकी काम खुद करते हैं। भोजन का अपना ही एक आकर्षण है। गांव की शादियों में भोजन युवा लड़कों जो ज्यादातर चचेरे भाई होते हैं और करीबी पड़ोसियों द्वारा परोसा जाता है, जो कि परिवार का हिस्सा बन जाते हैं। कई रीति-रिवाजों के कारण शादियों मे मांसाहारी भोजन परोसना वर्जित होता है, इसलिए ज्यादातर गांवों की शादियों में विभिन्न प्रकार के शाकाहारी व्यंजन ही मिलते हैं।

गांवों में शादियां एक मज़ेदार माहौल बना देती हैं, जिसमें रिश्तेदारों के साथ परिवार के सभी सदस्य मिलकर समारोहों शामिल होते हैं। गीत, नृत्य और मनोरंजन कार्यक्रमों में गांव के लोगों का सामूहिक तौर पर शामिल होना आयोजन को और ज्यादा आनंददायक बना देता है। गांवों में मंदिर, चर्च, मस्जिद या किलों में होने वाले विवाह गांव की शादियों को एक अलग विशेषता देते हैं।

Complimentary B2B meetings with suppliers to get competitive price and better service
Visit: www.hnhtwentytwenty.com or call 9891794222
BRAND PROMOTION CONSULTANCY
Finance Support
will assist to rope in funds from various financial institutions
Digital Marketing
Result Oriented Leads by
Social Media
SEO, Website promotion
Print Advertising
& Event participation support.
H&H TWENTY TWENTY
Powered by: FOUR P. DESIGNO
B2B Meeting
to bring the buyer and seller closer
OUR PARTNERS
PAISA PLANNERS
FINANCIAL SOLUTIONS MARKETPLACE
SCube
EXHIBITION INDIA 20 TWENTY

SCION OF TANDOOR ART

Munnilal Tandoors Pvt. Ltd. is one of the foremost names in tandoor business. Munni Lal, the owner of the company, have spent 54 years nurturing the art of making tandoors. He talks about his journey that made him achieve beyond his expectations, which led him contributing significantly to the concept of tandoori food on the global food map.

Munni Lal was born to a humble family, which used to live in the bylanes of old Delhi. According to him, his family was involved in the making of clay pots for two generations. His grandfather used to make such pots, which were extremely popular in different parts of Delhi way back in the 1940s and 1950s. When Munni Lal was young and studying in his seventh standard, he had to leave his studies to support his father in the clay craft work. Hence, his entry into a working life began at a tender age of 14. However, with many challenges and opportunities on his way, he has emerged as a winner to establish himself as one of the foremost names in the making of tandoors, not only in India but also worldwide. Munnilal Tandoors Pvt. Ltd., is a name now synonymous to quality tandoors and very much revered in the hospitality industry and beyond.

In the current scenario, tandoor is seen one of the most important element of any Indian commercial kitchen. In more ways than one, a lot of credit goes to Munni Lal who has ensured that the art of making tandoor flourished with the golden touch of his hands that crafted countless tandoors over the past 50 years. Let's delve into his journey over the years and his dreams for the future.

Q. When you had to support your father for making tandoor at an early age, were you fond of the clay craft? Didn't you miss going to the school?

A: It was a difficult scenario for my family. I had no choice and therefore, it didn't cross my mind whether I was upset about leaving the school. I was not even interested as such about the craft and my aim was to support my father. However, my father found ways to build my interest. I was involved as a helper to begin with, while he along with his brothers used to make small pots with clay and address occasional tandoor orders that they received. Soon after, I was lured to start making tandoors for home purpose and later big ones with a promise that money earned through those tandoors would be mine. This, somehow, gave me an ambition to make good tandoors. This is how I started my journey in the tandoor business.

Q. What are your memories of the initial years in the business?

A: When I started learning about the varied kinds of clay craft that they we were involved in, it gave me a lot of confidence. As I was growing up, I gathered much experience to build a tandoor on my own. At the same time, the hotel industry was also beginning to rise. Food service demands led to a rise in demand for tandoors as well. So, our family started getting more tandoor orders from the initial hotels that were flourishing in Delhi. People liked our products and were assured of the quality. While my grandfather also made tandoors, they lacked the finishing touch. My father and his elder brother made tandoors giving them a finish that hotels loved instantly. They also started making them as per the requirements of the hotels—changing and tweaking the designs, which ensured that kitchen professionals started recognizing us as quality tandoor makers.

Q. How did your professional journey actually begin that established your name as the finest tandoor craftsman?

A: It was in the year of 1980 that an Australian gentleman came to our shop and asked me to make three tandoors for him that he would take to his country. He figured out that (the importing of tandoors in Australia are banned, due to hygienic reasons) transportation itself would cost him a fortune let alone the trouble of installing them in his restaurants. I always had a dream of visiting a foreign land and know the world and the cuisines. I never thought an opportunity was right there. He offered me a proposition that I go with him to make tandoors for him in Australia for which he would pay me as well. Although it was a great proposition (and a dream come true) for me, my father didn't agree to the idea. I was married then with two daughters. However, my father-in-law supported my ambition and convinced my father of my decision. Soon, I was in Melbourne. That was the first push I got in my career where I received appreciation and money for my creations. I could then see the future of this industry and there was no looking back since then.

Q. Tell us more about the scene in Australia during your first visit and the way that created a new path for your career.

A: Way back then in Melbourne, there were about one or two Indian restaurants. In fact, I was told that each state of the country had merely a couple of Indian restaurants i.e., in the 1980s. I was amazed to see that so many Australians were enjoying Indian food at one of the Indian restaurants during dinner time. In fact, the waiting queue was so long

Munni Lal, The Founder

for indoors that people would park their long cars outside and would rather enjoy meals there with their beers. I realized the importance of Indian cuisine in Australia. I stayed in the city for two-and-a-half months. During that time, I did a recce for the right kind of soil, purchased it and made tandoors for the person who took me there. I would have made roughly 15 tandoors (with more orders pouring in as soon as other restaurateurs realized the opportunity they had) in that period and earned handsomely in comparison with what I used to in Delhi. Later on, I travelled to Australia for six–seven times, along with my family in some occasions, exploring the country and making tandoors.

Q. How did you establish yourself in Delhi, or rather in the Indian hospitality circuit?

A: After I returned from my first trip to Melbourne, I purchased a scooter for myself to ease my transit challenges. I began promoting my products extensively. A couple of years later, in the early 1980s, Delhi was getting ready for the Taj Mansingh hotel. I landed with tandoor orders for the hotel for the sheer recognition that I had earned until then. This was the first step in the direction of establishing my name in the five-star hotel circuit. This led to one order after another and the tandoor business flourished—with the grace of God I never had to look back since then.

Q. How many countries you have visited so far for the purpose of setting up tandoors? What have been your cherished memories of those assignments?

A: My work took me to several places—London, Australia , The USA, Germany, Singapore, China, Sri Lanka, Dubai, Malaysia, Thailand, Seychelles, Canada, Singapore and many others. Each journey gave me an opportunity to learn new things, about the country's culture and the happiness of experiencing the acceptance and love for the Indian cuisine. I enjoyed traveling and loved the way different people approached and respected the tandoor craft. I now feel that tandoor cuisine has come of age. The experiences made me realize how things are getting automated—even smallest of hand-based work in the hospitality domain.

Q. How is your tandoor different from that of others', and what proposition do you offer?

A: In 2009, when I established Munnilal Tandoors Pvt. Ltd. as my owned entity, after detaching myself from other ventures that I did with my brothers, I had a clear dream of establishing this brand as the best in tandoors. The difference in our tandoor is in our clay recipe, style of making (following my grand father's recipe), shape of the tandoor, which makes our Tandoor 10 times more durable than others. Each of the tandoors are hand-crafted. Our products are customized and are certified by NSF (The USA) and LC (conforms to CSA Standards) (Canada). The fact that we are exporting our tandoors to over 30 countries is a testament of our quality products, which distinguishes us from others. I personally don't believe in competition; my sole intention is to create better products for the industry with each passing year.

Q. What are your expectations?

A: I have achieved a lot over the years. Now, my two sons— Raju Prajapati and Rahul Prajapati—are taking the responsibility with élan. They are the new blood and taking the tandoor craft to a new direction. I am always there with them for guidance, but now they are the captains of this ship, I want to enjoy the sail. Until now, I have been doing everything by hand and now, they plan to automize the production which would take the quality even higher. Now, my wish is to see the company go from strength to strength.

Federation of All India Caterers

Get Ready for 4th Exhibition & Convention

Sept. 2020

FESTIVE SEASON AND CATERING IDEAS

Come October and the country would be immersed in the festive spirit! Beginning with nine-day long Navratri culminating with Dussehra and Durga Puja followed by Karvachauth, Diwali and then Christmas festivities – India would see an unending buzz of festivals and celebrations throughout these three months until the start of a NEW YEAR.

Festivals, especially in India bring lucrative opportunities for restaurant owners and caterers to shoot their sales up and create some buzz. Festivals are the time when you can attract festive-frenzy crowd who does not hesitate to splurge more and thus boost your restaurant sales.

We bring to you a quick few ideas that could help your business of FEEDING THE FOOD soar high:

Mark your calendar

Any festive promotion of the restaurant sales requires planning at least a month in advance. From resource allocation to planning the menu to budget marketing - strategizing your business can fetch you results.

Market your efforts

Communicate your offers before the festive season starts. Spread the word of your restaurant largely. Tell your customers in advance about various offers through SMS, social media promotions, radio announcements or banners. You can even bring in standees to promote about your special items. If you have right marketing strategy in place you can enjoy the crowd influx at the right time.

Festival-specific menu

A planned menu becomes a necessity during festive season. No, you don't have to do so much brain-storming. All you need to do is recreate authentic flavours of the festival and watch your sales go up. During Navratri, Diwali or Christmas, you can create the festive-friendly recipes to go with the celebratory mood.

Add the surprise element

For the festive season, try new ways to keep your customers engaged by surprising them. It might be adding new occasion-related variety in your menu, organizing some event, or introducing a new offer to retain your customers' interests.

Create a festive mood

Make your customers feel good with decorations not just inside but outside your restaurant.

Loyalty earns extra

Try getting some special offer for those loyal customers who buy a lot from you. Such schemes can make your customers happy and get them back to you.

Manage the footfalls

Festive season means increased footfall. You should have the plan in place to manage long queues at the billing counter and should have extra space to accommodate to more crowd. You can even execute a restaurant management software to help you manage festive rush with ease.

Go where the crowd is

Reach out to your crowd...set up temporary stalls, food carts or food trucks under your banner amidst the enthusiastic crowd. Don't miss this chance. This way you can feed hundreds and earn thousands!

Including festivals in your restaurant marketing planwould mean encashing into the sentiments of your customers and harness the happy crowd. Once you include the above ideas you are sure to attract overwhelming crowd during the festive season and up your sales.

MAHARAJA CATERERS
FULL OUTSIDE CATERING

Maharaja Caterers
236, Sonkhiyon ka Rasta, Kishanpole Bazar, Jaipur - 302001
Phone: 2315977(O), 2411036(R), Fax 0141 2314649
Mobile:
9829136137 (Anil Sonkhiya)
9413343517, 9314010320 (Sunil Sonkhiya)
Email: sunilsonkhiya1995@ymail.com

हॉस्पिटलिटी इंडस्ट्री में शामिल हों

कैटरिंग हॉस्पिटलिटी इंडस्ट्री (आतिथ्य उद्योग) का एक हिस्सा है। ज्यादातर लोकप्रिय कॉलेज अपने हॉस्पिटलिटी एंड ट्रैवल कोर्स के एक भाग के रूप में कैटरिंग कोर्स उपलब्ध कराते हैं, लेकिन कुछ शैक्षणिक संस्थान हैं जो कैटरिंग कोर्स का पूर्ण पाठ्यक्रम प्रदान करते हैं। कोई भी छात्र कैटरिंग कोर्स अंडरग्रेजुएट (यूजी) यापोस्ट ग्रेजुएट (पीजी) स्तर पर कर सकता है। इन डिग्री पाठ्यक्रमों के अलावा इच्छुक छात्र कैटरिंग के क्षेत्र में डिप्लोमा और सर्टिफिकेट कोर्स भी कर सकते हैं।

अंडरग्रेजुएट लेवल पर उपलब्ध कैटरिंग कोर्स ज्यादातर तीन साल की अवधि के होते हैं। कैटरिंग में लोकप्रिय अंडरग्रेजुएट स्तर के कोर्सेज में बीएससी इन कैटरिंग साइंस एंड हॉस्पिटलिटी मैनेजमेंट, बीएससी इन होटल मैनेजमेंट और कैटरिंग टेक्नोलॉज, बीएससी इन कैटरिंग एंड होटल एडमिनिस्ट्रेशन, बैचलर ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी, बैचलर ऑफ कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड क्यूलनेरी आर्टेस, बीबीए इन होटल एंड कैटरिंग मैनेजमेंट, बीबीए विद डिप्लोमा इन मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड टूरिज्म, बीबीए इन होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड टूरिज्म, बीकॉम विद डिप्लोमा इन होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड टूरिज्म, आदि।

दूसरी ओर, छात्र पीजी स्तर पर भी कैटरिंग कोर्स कर सकते हैं। पीजी स्तर पर उपलब्ध कैटरिंग कोर्स की अवधि 1 वर्ष से 3 वर्ष तक है। कुछ लोकप्रिय पीजी स्तर के कैटरिंग कोर्स हैं- एमएससी इन होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग साइंस, एमएससी इन होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड टूरिज्म, एमएससी इन होटल एंड कैटरिंग मैनेजमेंट, एमबीए इन होटल एंड कैटरिंग मैनेजमेंट और इसी तरह के कई कोर्स हैं।

इन पाठ्यक्रमों के अलावा, कैटरिंग टेक्नोलॉजी के क्षेत्र में छात्र पोस्ट ग्रेजुएट डिप्लोमा इन होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड टूरिज्म, एडवांस्ड डिप्लोमा इन होटल एंड कैटरिंग मैनेजमेंट, डिप्लोमा इन कैटरिंग मैनेजमेंट, डिप्लोमा इन कैटरिंग साइंस एंड होटल मैनेजमेंट, डिप्लोमा इन कैटरिंग टेक्नोलॉजी आदि जैसे कई डिप्लोमा कोर्स भी कर सकते हैं।

कैटरिंग पाठ्यक्रमों के लिए आवश्यक कौशल

कैटरिंग के क्षेत्र में अपना करियर बनाने के लिए आप में सेवा भाव का दृष्टिकोण होना आवश्यक है। जब कोई छात्र कैटरिंग कोर्स करने का विचार करता है, तो उसमें कुछ प्रमुख कौशल होने चाहिए, जो नीचे सूचीबद्ध हैं:

जिम्मेदार

- अनुशासन
- किसी भी स्थिति में समायोजन करने की क्षमता
- प्रभावशाली व्यक्तित्व
- हंसमुख व्यक्तित्व
- विनम्र व्यवहार
- रचनात्मक स्वभाव
- ग्राहक उन्मुख दृष्टिकोण
- काम के लिए प्रतिबद्ध और समर्पित होने की क्षमता
- लंबे और बेवक्त काम करने की इच्छा
- आत्मविश्वास
- अच्छा श्रोता

कैटरिंग कोर्स के लिए जरूरी योग्यता

किसी मान्यता प्राप्त बोर्ड से 12वीं उत्तर्ण कर चुके छात्र अंडरग्रेजुएट स्तर पर उपलब्ध कैटरिंग कोर्स करने के लिए पात्र हैं। दूसरी ओर, कैटरिंगके क्षेत्र में पीजी कोर्स करने के लिए उम्मीदवारों को स्नातक होना आवश्यक है। इसमें होटल/हॉस्पिटलिटी मैनेजमेंट में स्नातक की डिग्री प्राप्त उम्मीदवारों को प्राथमिकता दी जाती है। लेकिन अन्य क्षेत्रों/पाठ्यक्रमों के उम्मीदवार भी पीजी स्तर के कैटरिंग कोर्स के लिए आवेदन करने के पात्र हैं।

इंडिया टुडे के एक विशेष सर्वेक्षण के आधार पर भारत के शीर्ष दस होटल मैनेजमेंट कॉलेजों की सूची इस प्रकार है:

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग एंड न्यूट्रिशन (आईएचएम), पूसा

आईएचएम, पूसा अपने प्लेसमेंट, शिक्षकों, अनुशासन और छात्रों के कारण पिछले 6 साल से देश में शीर्ष होटल मैनेजमेंट संस्थान के रूप में जाना जाता है। आईएचएम भारत के पर्यटन मंत्रालय द्वारा स्थापित नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी द्वारा संचालित है।

वेलकमग्रुप ग्रेजुएट स्कूल ऑफ होटल एडमिनिस्ट्रेशन

मणिपाल एकैडमी ऑफ गायर एजुकेशन उच्च शिक्षा में उत्कृष्टता का पर्याय है। कर्नाटक के उडुपी जिले में एक पहाड़ी पर बसे इस विशाल विश्वविद्यालय में 57 अलग-अलग देशों के 28,000 से अधिक छात्र रहते, पढ़ते और खेलते हैं। यहां लगभग 2,500 शिक्षक और लगभग 10,000 अन्य सहायक कर्मचारी हैं, जो स्वास्थ्य विज्ञान, इंजीनियरिंग, प्रबंधन, संचार और मानविकी के विभिन्न व्यावसायिक संस्थानों की आवश्यकताओं को पूरा करते हैं।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन (आईएचएम), मुंबई

दक्षिण पूर्व एशिया में अपनी तरह का पहला संस्थान इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी और एप्लाइड न्यूट्रिशन, मुंबई, साल 1954 में स्वर्गीय श्रीमती लीलावती मुंशी के नेतृत्व में अखिल भारतीय महिला केंद्रीय खाद्य परिषद द्वारा स्थापित किया गया था।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन (आईएचएम), बैंगलोर

साल 1537 में एक स्थानीय मुखिया केम्पे गौड़ा द्वारा स्थापित, बैंगलोर ने बहुत कुछ देखा और उससे ज्यादा ग्रहण किया है। तेज औद्योगिक विकास ने बैंगलोर के पुराने वैश्विक आकर्षण को खत्म नहीं किया है। यहां रहना और पढ़ाई करना वास्तव में आनंददायक होगा। भारत के 'गार्डन सिटी' और 'सिलिकॉन वैली ऑफ इंडिया' के रूप में जाना जाने वाला बैंगलोर पढ़ने-लिखने के लिए एक आदर्श वातावरण प्रदान करता है।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन (आईएचएम), हैदराबाद

इस संस्थान की स्थापना वर्ष 1972 में फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट के नाम से भारत सरकार और आंध्र प्रदेश सरकार द्वारा प्रायोजित और राज्य तकनीकी शिक्षा विभाग के तहत एक पंजीकृत सोसायटी के रूप में की गई थी। इसे 1984 में इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट के रूप में अपग्रेड किया गया और 1986 में नेशनल काउंसिल फॉर होटल मैनेजमेंट के तहत मान्यता प्रदान कर दिया गया।

बनारसीदास चांदीवाला इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी

आउटलुक-एमडीआरए (2010, 2011, 2012, 2012, 2013, 2014, 2015 और 2016) के अनुसार पिछले सात वर्षों से बीसीआईएचएमसीटी भारत के 10 सर्वश्रेष्ठ व्यावसायिक होटल मैनेजमेंट कॉलेजों में शीर्ष दस में अपना स्थान बनाए हुए है।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन (आईएचएम), चेन्नई

साल 1963 में तमिलनाडु सरकार और भारत सरकार द्वारा संयुक्त रूप से राष्ट्रीय स्तर पर इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट कैटरिंग टेक्नोलॉजी एंड एप्लाइड न्यूट्रिशन, चेन्नई की स्थापना होटल मैनेजमेंट और कैटरिंग टेक्नोलॉजी में तीन वर्षीय डिप्लोमा पाठ्यक्रम और 6 महीने की अवधि के कई क्राफ्ट सर्टिफिकेट कोर्सेज में गुणवत्तापूर्ण प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए भारत के प्रमुख संस्थानों में से एक के रूप में की गई थी।

होटल प्रबंधन विभाग- क्राइस्ट यूनिवर्सिटी

क्राइस्ट यूनिवर्सिटी का होटल प्रबंधन विभाग, क्राइस्ट यूनिवर्सिटी का एक हिस्सा है और यूजीसी और एनएएसी से मान्यता प्राप्त है। साल 2010 में क्राइस्ट यूनिवर्सिटी, होटल मैनेजमेंट को हॉस्पिटलिटी स्टडीज के लिए देश का सबसे पसंदीदा कॉलेज चुना गया।

आर्मी इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी (एआईएचएमसीटी)

आर्मी इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी, क्वालिटी शिक्षा की दृष्टि के साथ हॉस्पिटलिटी एजुकेशन प्रदान करने वाले अग्रणी होटल मैनेजमेंट संस्थानों में से एक है।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, कैटरिंग टेक्नोलॉजी और एप्लाइड न्यूट्रिशन (आईएचएम)

साल 1969 में फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट के रूप में स्थापित इस संस्थान को 3 साल के डिप्लोमा कोर्स के संचालन के लिए वर्ष 1980 में इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट के रूप में अपग्रेड किया गया।

अब रेलवे के साथ लें कुल्हड़ में चाय का आनंद

प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी की भारत को एकल उपयोग वाले प्लास्टिक से मुक्त करने की इच्छा के तहत अब जल्द ही रेल यात्रियों को देश भर के 400 प्रमुख स्टेशनों पर कुल्हड़ और मिट्टी के बर्तनों में चाय, नाश्ता और भोजन परोसा जाएगा। इसके लिए खादी और ग्रामोद्योग आयोग (केव्हीआईसी) कप बनाने और मिट्टी के बर्तनों को रीसाइकल/क्रश करने के लिए 30,000 इलेक्ट्रिक चाक और मशीनें उपलब्ध कराएगा। आयोग के अध्यक्ष विनय कुमार सक्सेना ने पीटीआई को यह जानकारी देते हुए कहा, "हम इस साल 30,000 चाक दे रहे हैं, जिनका उपयोग 2 करोड़ कुल्हड़ और अन्य टेराकोटा बर्तन बनाने में किया जा सकता है।" उन्होंने कहा कि यह प्रक्रिया 15 दिनों के भीतर शुरू होनी चाहिए।

विनय कुमार सक्सेना ने बताया कि रेल मंत्रालय ने विभिन्न रेलवे जोन के प्रधान मुख्य वाणिज्यिक प्रबंधकों और आईआरसीटीसी के सीएमडी को भारतीय रेलवे के 400 स्टेशनों पर खानपान वस्तुओं को परोसने के लिए स्थानीय स्तर पर उत्पादित और पर्यावरण के अनुकुल टेराकोटा उत्पाद जैसे- कुल्हड़, ग्लास और प्लेट के उपयोग को बढ़ाने का निर्देश पहले ही दे दिया है।

'कुम्हार सशक्तिकरण योजना' के लिए खादी और ग्रामोद्योग आयोग की काफी तारीफ हो रही है, जिसके बारे में आयोग का दावा है कि इस योजना ने देश भर में कुम्हारों के जीवन में महत्वपूर्ण सकारात्मक बदलाव लाया है।

सकारात्मक प्रतिक्रिया (पॉजिटिव फीडबैक)

रेलवे पहले से ही उत्तर प्रदेश के वाराणसी और रायबरेली रेलवे स्टेशनों पर मिट्टी के बर्तनों का उपयोग कर रहा है। इन दो स्टेशनों पर इसकी सफलता के परिणामस्वरूप एमएसएमई मंत्री नितिन गडकरी ने रेल मंत्री पीयूष गोयल को पत्र लिखकर कुम्हारों की आय बढ़ाने के लिए चाय, लस्सी और अन्य खाद्य पदार्थों को परोसने मे स्थानीय स्तर पर निर्मित मिट्टी के बर्तनों का उपयोग शुरू करने के लिए संबंधित अधिकारियों को आवश्यक निर्देश देने का आग्रह किया गया था।

आयोग के अध्यक्ष विनय सक्सेना ने रेल मंत्रालय से वाराणसी और रायबरेली स्टेशनों पर शुरू किए गए अभियान का फीडबैक हासिल करने के लिए एक आंतरिक सर्वेक्षण कराने का आग्रह किया था, जहां टेराकोटा उत्पादों का उपयोग हो रहा है। उन्होंने बताया कि इस आंतरिक सर्वेक्षण की प्रतिक्रिया बहुत अच्छी आई और दोनों स्टेशनों पर प्लास्टिक के खतरे कम हो रहे थे, जिससे रेल मंत्री काफी खुश हुए।

कुम्हार सशक्तिकरण योजना का उल्लेख करते हुए उन्होंने कहा कि मार्च 2019 के अंत तक खादी एवं ग्रामोद्योग आयोग पर्याप्त मिश्रण, पग-मिल्स और इलेक्ट्रिक भट्टों के साथ 10,620 इलेक्ट्रिक चाक वितरित कर चुका है, जो प्रतिदिन लगभग 75 लाख कुल्हड़ और अन्य टेराकोटा आइटम का उत्पादन करते हैं।

स्वतंत्रता दिवस पर लाल किले से राष्ट्र के नाम अपने संबोधन में प्रधानमंत्री मोदी ने भारत को एकल उपयोग वाले प्लास्टिक से मुक्त करने का आह्वान किया था। उन्होंने लोगों से महात्मा गांधी की जयंती 2 अक्टूबर तक एकल-उपयोग वाले प्लास्टिक वस्तुओं का त्याग करने का आह्वान किया था।

पर्यावरण मंत्रालय के अनुसार देश में प्रतिदिन लगभग 20,000 टन प्लास्टिक कचरा पैदा होता है, जिसमें से केवल 13,000-14,000 टन ही एकत्र किया जाता है।

इस बीच, रेलवे ने महानगरों और बड़े शहरों के 407 स्टेशनों पर प्लास्टिक वॉटर बॉटल क्रशर लगाने का लक्ष्य रखा है।

कैटरिंग बिजनेसः बस खाने के बारे मे सोचते -सोचते हो जाएगी शुरुआत

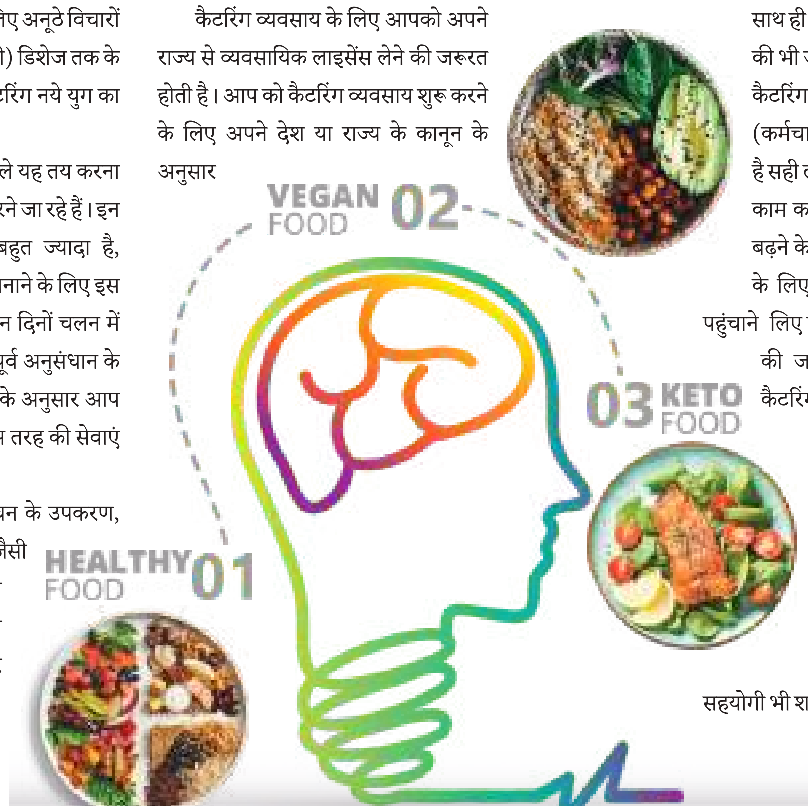
इन दिनों भारत में 'युवा तुर्क' अलग-अलग स्वाद से शौकीनों और नए युग के वर्किंग क्लास की मांगों को पूरा करने के लिए अनूठे विचारों के साथ प्रयोग कर रहे हैं। किटो से वीगन (शाकाहारी) डिशेज तक के विकल्प से लेकर ऑनलाइन होम डिलीवरी तक कैटरिंग नये युग का स्टार्ट अप योजना है!!

कैटरिंग व्यवसाय शुरू करने के लिए सबसे पहले यह तय करना जरूरी है कि वास्तव में आप कौन सी सेवाएं प्रदान करने जा रहे हैं। इन दिनों स्वस्थ/शाकाहारी/किटो डिशेज की मांग बहुत ज्यादा है, इसलिए स्वास्थ्य के प्रति जागरूक समूहों से ग्राहक बनाने के लिए इस तरह की डिशेज को आप शामिल कर सकते हैं। इन दिनों चलन में जिस तरह की सेवाएं और व्यंजन हैं, उनके बारे में पूर्व अनुसंधान के लिए पहले एक उचित शोध जरूरी है और फिर उसके अनुसार आप तय कर सकते हैं कि कैटरिंग व्यवसाय में आप किस तरह की सेवाएं प्रदान करेंगे।

कैटरिंग व्यवसाय के बजट में मैनपावर, किचन के उपकरण, ट्रांसपोर्ट और फिर कागजी कार्रवाई और लाइसेंस जैसी चीजें शामिल हैं। एक उचित बजट बाजार की मौजूदा दरों को ध्यान में रखते हुए तैयार किया जाना चाहिए। हालांकि, जरूरतों और पसंद के अनुसार बजट आगे-पीछे भी हो सकता है।

वित्तीय सहायता के लिए आप बैंक लोन का विकल्प चुन सकते हैं, क्योंकि बैंकों में कई तरह की लघु व्यवसाय लोन योजनाएं होती हैं, जिनके जरिये बिना किसी खास परेशानी के आप लोन राशि प्राप्त कर सकते हैं। इसलिए अपने शहर या देश के अनुसार उचित बैंक योजनाओं और ऑफर के बारे में पता कर लें।

कैटरिंग व्यवसाय के लिए आपको अपने राज्य से व्यवसायिक लाइसेंस लेने की जरूरत होती है। आप को कैटरिंग व्यवसाय शुरू करने के लिए अपने देश या राज्य के कानून के अनुसार होने वाले फूड एंड किचन इंस्पेक्शन को भी पास करना होगा। इसक साथ ही चोट लगने की स्थिति में कर्मचारियों के स्वास्थ्य बीमा की भी जरूरत होती है। लंबे समय तक स्थापित होने के लिए कैटरिंग व्यवसाय को एक मजबूत और सही मैनपावर (कर्मचारियों) की जरूरत होती है। इसलिए सबसे महत्वपूर्ण है सही लोगों को काम पर रखना, जो भीड़भाड़ वाले समय में काम करने का धैर्य रखते हों और काम के समय के घटने-बढ़ने के लिए तैयार रहते हों। पार्टियों और अन्य आयोजनों के लिए कुक और किचन सहायक, ग्राहकों तक भोजन पहुंचाने लिए डिलीवरी बॉय और दूसरे सर्व करने वाले कर्मचारियों की जरूरत होगी। कर्मचारियों की विश्वसनीयता और कैटरिंग उद्योग के बारे में उनकी जानकारी की जांच-पड़ताल करना भी उतना ही जरूरी है।



व्यवसाय में प्रचार-प्रसार एक प्रमुख भूमिका निभाता है। अगर बजट अनुमति देता है तो आप पारंपरिक रूप से विज्ञापन दे सकते हैं। हालांकि, सोशल मीडिया के वर्तमान दौर में अपने ब्रांडों को बढ़ावा देने के कई तरीके हैं। कुछ शुरुआती ग्राहकों को इकट्ठा करना, जिनमें उनके दोस्त, परिवार या सहयोगी भी शामिल हों, शुरुआत में अपने प्रचार का बढ़िया तरीका हो सकता है। ये बस कुछ ही दिनों की बात है, उसके बाद खाने का कारोबार अपनी रफ्तार पकड़ लेगा। जैसा कि कहते हैं न, खाने के प्रति प्रेम से ज्यादा ईमानदार कोई प्रेम नहीं है।

FEDERATION OF ALL INDIA CATERERS

MEMBERSHIP REGISTRATION FORM

***CITY:*.. *STATE:*... *DATE:*..**

Company Name :...

Person Name :..

Designation:.. ***Mob. No.:*** ....

Address:..

....

Pin Code:...................................... ***E-mail:***...***Tel. No.***..

Company is liable to pay Registration fees and be a member of Association. Only one proxy person appointed by company will have voting right.

Please Tick the Applicable Rules.

A. Member of Local Catering Association (*) ....

B. Licence (Any one Compulsory(*)- attach copy.)

1. GST No..2. FDA Food Licence No..

(Points marked with (*) are compulsory to be filled on the basis of which membership is allotted by the association)

I / We agree to abide by and is bound to follow the Rules & Regulation of FAIC as may be before the time being in force.
Membership Fee of Rs. 2000/- (GST extra as applicable) up to March 2022 is sent herewith by Draft / Cash in favour of
" FEDERATION OF ALL INDIA CATERERS".

V CARD

Draft No.:..

Bank Name:.......................................

Date on the Draft................................

....

Applicants Signature with Co's Rubber Stamp

FOR OFFICE USE ONLY

Date of Receipt..................................... Receipt No:.. Membership No:............................

....

Authorised Signatory

Flat No. 1, Sumitra Sadan, Ground Floor, Azadnagar Co-op. Hou. Society Ltd., Juhu Scheme, N. S. Road No.1, Vile Parle (W), Mumbai - 400 056
Tel: ***97696 44931 / 97696 44864*** email: ***info@faic.in*** ; web: ***www.faic.in***

IFSA Network - City-wise Compilation (21 States, 101 Cities, 4 Uts)

S.NO	STATE/UT	CITY	ORGANISATION	CONTACT PERSON	E-MAIL ID	CONTACT NUMBER	TYPE OF FOOD
1	Kerela	Thiruvananthapuram	NoFoodwaste	Padmanaban Gopalan	nofoodwaste.in@gmail.com	9087790877	Food recovery & redistribution
		Kochi	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Guruvayoor	Athazkootam	Shabeer	shabeer@athazhkootam.gmail.com	9809519840	Food recovery & redistribution
2	Tamil Nadu	Coimbatore	Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			NoFoodwaste	Padmanaban Gopalan	nofoodwaste.in@gmail.com	9087790877	Food recovery & redistribution
		Chennai	India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
			Give Away	Mr Mohamed Asif	asif@giveawayindia.org	9962518992	Donation- packaged foods
			Feed of Love	Ms Shareen	shareen_Joshua@hotmail.com	8939202686	Cooking and distribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
			Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
		Salem	Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			NoFoodwaste	Padmanaban Gopalan	nofoodwaste.in@gmail.com	9087790877	Food recovery & redistribution
		Erode	Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			NoFoodwaste	Padmanaban Gopalan	nofoodwaste.in@gmail.com	9087790877	Food recovery & redistribution
		Madurai	Akshaya Trust	Ms Vidhya	mduakshaya@gmail.com	9843319933	Community kitchen/ Freshly cooked foods
		Madurai	Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
		Trichy	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
3	Karnataka	Banglore	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Rays of Hope - Feed the Need Foundation	Mr Ravi Shankar	ammacatering.hennur@gmail.com	9738480882	Food recovery & redistribution
			Seva Kitchen	Mr Khushroo Poacha	poachas@gmail.com	9561011264	Food recovery & redistribution/ innovative models PAN India
			Roti Ghar	Mr.Chinnu Kwatra	chinukwatra@gmail.com	9200000000	Cooking+ redistribution
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
4	Andha Pradesh	Srikakulam	Mahila Magradarshi	Mr Srinivas	mmd_org@yahoo.com	9848564895	Community kitchen/ Freshly cooked foods
		Dhruwa	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Hyderabad	Seva Kitchen	Mr Khushroo Poacha	poachas@gmail.com	9561011264	Food recovery & redistribution/ innovative models PAN India
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			Glow Tide	Mr Mustafa Hashmi	mmalihashmi@gmail.com	8919356100	Food recovery & redistribution (corporate offices)
			Sani Welfare Foundation	Mr. Azhar Maqsusi	Sazhar274@yahoo.com	9949955386	Kitchen / food distribution (National felicitation for feeding hungry and ending wastage in Hyderabad)
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
		Vishakapatnam	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Vijayawada	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Tadepalligudam	NoFoodwaste	Padmanaban Gopalan	nofoodwaste.in@gmail.com	9087790877	Food recovery & redistribution

IFSA Network - City-wise Compilation (21 States, 101 Cities, 4 Uts)

S.NO	STATE/UT	CITY	ORGANISATION	CONTACT PERSON	E-MAIL ID	CONTACT NUMBER	TYPE OF FOOD
5	Telengana	Nizambad	Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
6	West Bengal	Siliguri	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Kolkata	India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
			Help Foundation	Mr Pathikrit	pathikritsaha7@gmail.com	9804788406	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
7	Maharashtra	Mumbai	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Sab Ki Rasoi	Ms Mamta khanna	mamtakhanna69@gmail.com	9815426555	Cooking and distribution
			Roti Bank' by Mumbai Dabbawalas	Subhash Gangaram, Shriya Kumar	shriyakumar94@gmail.com	09867221310, 0865276054	Freshly cooked food
			Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			Common People Social Foundation	Mr Yogesh	cpsftribe@gmail.com	9987911855	Cooking and distribution
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
		Thane	Seva Kitchen	Mr Khushroo Poacha	poachas@gmail.com	9561011264	Food recovery & redistribution/ innovative models PAN India
			Aarna Foundation	Ms Chaitrali	admin@aarnafoundationindia.org; aarnafoundation01@gmail.com	9029842202	Food recovery & redistribution (corporate offices)
			Roti Ghar	Mr.Chinnu Kwatra	chinukwatra@gmail.com	9200000000	Cooking+ redistribution
		Aurangabad	Rise Against Hunger	Mr Dola Mohapatra	dmohapatra@riseagainsthungerindia.org	9900816948	Cooked meals - packaged
		Ahmednagar	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Kohlapur	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Osmanabad	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Sangli	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Solapur	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Nagpur	Seva Kitchen	Mr Khushroo Poacha	poachas@gmail.com	9561011264	Food recovery & redistribution/ innovative models PAN India
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Pune	Beyond Self	Mr Mahesh	beyondself.ngo@gmail.com	098220 22066	Food recovery & redistribution
			Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
7	Orissa	Bhubaneshwar	Roti Ghar	Mr.Chinnu Kwatra	chinukwatra@gmail.com	9200000000	Cooking+ redistribution
		Paradip	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
8	Punjab	Ludhiana	Sab Ki RASOI	Mrs. Namneet	kohlinamneet90@gmail.com	9870091236	Cooking and distribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Abohar	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Lahore	Loving Humans	Mr Oz	click@osmanghani.com	00447851741887 (whatsapp)	Cooking and distribution
			Youth Service Welfare	Mr Samardeep Singh	sim_buddy@hotmail.com	9803273425	Food recovery & redistribution (corporate office)
		Amritsar	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Jalandhar	Mini NGO	Mr Shashank	[illegible]	9530677035	
		Malout	FEED Hungry CHILD	Mr. Vishant Pawar	vishantpawar@gmail.com	9646153661	Food recovery & redistribution

IFSA

IFSA Network - City-wise Compilation (21 States, 101 Cities, 4 Uts)

S.NO	STATE/UT	CITY	ORGANISATION	CONTACT PERSON	E-MAIL ID	CONTACT NUMBER	TYPE OF FOOD
9	Chattisgarh	Raipur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Jeevadayani Foundation	Mr Vikas Singh	jeevandayanifoundation@gmail.com	8882890002	Food recovery and redistribution
		Bilaspur	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
10	Jharkhand	Ranchi	Jeevadayani Foundation	Mr Vikas Singh	jeevandayanifoundation@gmail.com	8882890002	Food recovery and redistribution
			Feeding india	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Hazaribarg	Helping India, Feeding India	Mr Abhijeet	kabhijeet192@gmail.com	8092744870	Food recovery & redistribution
		Dhanbad	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
		Chatra	Helping India, Feeding India	Mr Abhijeet	kabhijeet192@gmail.com	8092744870	Food recovery & redistribution
		Demotand	Helping India, Feeding India	Mr Abhijeet	kabhijeet192@gmail.com	8092744870	Food recovery & redistribution
		Katkamsandi	Helping India, Feeding India	Mr Abhijeet	kabhijeet192@gmail.com	8092744870	Food recovery & redistribution
		Ramgarh	Helping India, Feeding India	Mr Abhijeet	kabhijeet192@gmail.com	8092744870	Food recovery & redistribution
		Ichak	Helping India, Feeding India	Mr Abhijeet	kabhijeet192@gmail.com	8092744870	Food recovery & redistribution
11	Bihar	Dharbanga	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
		Chapra	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
		Baksar	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
		Madhubani	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
		Patna	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
12	Uttar Pradesh	Varanasi	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Kanpur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Ghaziabad	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Shahjahanpur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Lucknow	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
			Shree Foundation	Mr Vishal	vishalvirat@gmail.com	9935888887	Freshly cooked meals
			Sewa path trust	Mr Vijendra Pandey	vijendraapandey@gmail.com	7985021997	Freshly cooked meals
			Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Sahranpur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Sitapur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Moradabad	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Allahabad	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Barabanki	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Prayag Raj	Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
		Kanpur	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Sandila	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Meerut	India Against Hunger	Mr Karan Goel	Goel.karan93@gmail.com	9634108558	Cooking and distribution
		Lalitpur	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution

IFSA Network - City-wise Compilation (21 States, 101 Cities, 4 Uts)

S.NO	STATE/UT	CITY	ORGANISATION	CONTACT PERSON	E-MAIL ID	CONTACT NUMBER	TYPE OF FOOD
		Agra	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
		Noida	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
		Aligarh	Feed The Poor Campaign	Mr Shamoon Raza Naqvi	feedthepoorcampaign@gmail.com	9555902345	Food recovery & redistribution
13	Gujrat	Geetapur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Ahmedabad	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Dahod	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Jamnagar	Seva Kitchen	Mr Khushroo Poacha	poachas@gmail.com	9561011264	Food recovery & redistribution/ innovative models PAN India
		Rajgot	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Vadodara	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Surat	Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
14	Haryana	Gurgaon	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Rasoi On Wheels	Atul Kapur	rassoionwheels@gmail.com; aatulkapur@yahoo.com	9811015420	Cook and donate
			FeedON	Mrs Chhaya	chhayasawhney66@gmail.com	9971606657	Food recovery & redistribution (hotels)
			Food For Smile	Ms Mamta Garg	foodforsmile2019@gmail.com	9910926428	Cooking and distribution
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
		Ambala	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Bahadurgarh	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Gorakhpur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
15	Rajasthan	Sri Ganganagar	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Ajmer	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Jodhpur	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Udaipur	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Jaipur	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Annakshetra	Mr Laxman	info@annakshetra.org	90012 95293, 0141-322 1267, 2504604	Food recovery & redistribution
16	Madhya Pradesh	Jabalpur	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
		Bhopal	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Dewas	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801	Food recovery + 3 roti deposit model
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Indore	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
17	Meghalaya	Shillong	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
18	Assam	Nagaon	Satirtha - Helping Hand	Mr Debashish Bhuyan	satirtha135@gmail.com	7896892917	Food recovery, kitchens
19	Telengana	Warangal	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Hyderabad	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Nizambad	Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution

IFSA

IFSA Network - City-wise Compilation (21 States, 101 Cities, 4 Uts)

S.NO	STATE/UT	CITY	ORGANISATION	CONTACT PERSON	E-MAIL ID	CONTACT NUMBER	TYPE OF FOOD
20	Uttarkhand	Dehradun	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Roorke	Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
		Tankapur	Himalaya Trust	A.K.Parashar	hctrust18@gmail.com	7465920076	Freshly cooked food
21	Himachal Pradesh	Shimla	Allmighty Blessings	Mr Bobby		9418061000	Freshly cooked food
				Union Territories			
1	Delhi		Jeevadayani Foundation	Mr Vikas Singh	jeevandayanifoundation@gmail.com	8882890002	Food recovery and redistribution
			Roti Bank (AIBRT)	Mr. Tiwari	allindiarotibanktrust@gmail.com	9455209530	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
			Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
			Mera Pariwar	Mr Anil Landge	meraparivar@gmail.com	9313037887, 7838594404	NGO feeding school children
			Ashray Adhikar Abhiyan	Mrs.Paramjit Kaur	parakaur8115@gmail.com ;	9312668807	Food recovery and redistribution
			SPYM	Dr.Rajesh	rajesh@spym.org	9891268872	Homeless shelter/accepts surplus food/cold store and logistics available
			Responsenet Solutions	Mr.Kuldip Nar	kuldip@responsenet.org	9810007524	Food Bank
			MCKS Food For the Hungry	Ms.Hina Goyal	Hina@mcksfood.com		Beneficiary/ NGO
			Jeevan Hi Udeshya	Mr Deepak Dhawan	ddhawan2@gmail.com	7042517264	Food recovery & redistribution
			Helping Hand	Mr Anil Kumar	office@helpinghandindiango.org	9582291326	Kitchen
			Little India Foundation	Mr. Salim Khan	littleindiafoundation@gmail.com	9560688867	Food recovery & redistribution + cooking
			Sangarsh India	Mr.Avnish	sangharshindia1@gmail.com	7011112633	Food recovery & redistribution
			Chhoti Chhoti Kushiyan	Mr Varun	drvarunkderma@gmail.com	9999345676	Cooking and distribution
			Khana Daan	Mr Himanshu Jain		9015318500	Freshly cooked food
			Double Roti	Ms Taira	tairabhargava@gmail.com	9810088563	Distribution of surplus foods from bakeries
			Delhi Langar Seva Society	Mr Bicky Dhingra		9811023110	Kitchen / food distribution
			Roti Bank (Delhi Based)	Roti Bank (Delhi Based)	Mr Raj Kumar Bhatia	bhatiarajk@yahoo.co.in, rotibank1@gmail.com	9899441801
			Seva Kitchen	Mr Khushroo Poacha	poachas@gmail.com	9561011264	Food recovery & redistribution/ innovative models PAN India
			Project Jeevan	Ms Snover	aainafoundation66@gmail.com	9738480882	Food recovery & redistribution
2	Goa		Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Feeding India	Ms Srishti Jain	srishti.jain@feedingindia.org	9871178810	Food recovery & redistribution
3	Chandigarh		Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			India FoodBanking Network (IFBN)	Ms Vandana Singh	vandana.singh@indiafoodbanking.org	9810845674	Food bank dealing with packaged foods
4	Pondicherry		Robin Hood Army	Ms Aarushi Batra	info@robinhoodarmy.com	9811609752	Food recovery & redistribution
			Food Bank - India	Ms Sneha	snehamohandoss@gmail.com	9003661122	Food recovery & redistribution

HOSPITALITY & CATERING

CONCLAVE UDAIPUR

19, 20 & 21 Dec. 2019

Supported by:

Hotel Association Udaipur

JHARA

Jodhana Hotels and Retardants Association

HPMF

VENUE : **ASHOKA GREEN**, 100 Feet Road, Shobhagpura, Udaipur

Sales & Marketed by:

EXHIBITION INDIA 20 TWENTY

Digital Partner:

H&H TWENTY TWENTY

Associate:

M SQUARE

For Further Details Contact :

+91-83830 11212
marketing@uhcc.in

+91-98102 64368
sales@uhcc.in

+91-99285 01845
operations@uhcc.in

More Details Visit website : www.uhcc.in

FOOD BUSINESS AIN'T ANY CAKE-WALK!

A wise man once bellowed loud – "There is no business like the food business". Sounds so convincing right? And also sounds like a cake-walk business model to make good money while you enjoy the delicacies?Now let's just step aside and take a peep into the real game of food and events business. As it may look tempting to have a catering and event management business under your hat, it is actually a mind-crunching, muscle-wrenching and a bone-breaking exercise you are signing up for! Hey don't stop reading yet, since if done well and in an organized way – it definitely would bear great results "gradually".

My wife Mony is an event management veteran who is living her passion in managing events for over 13 years! With a multi-faceted experience of organizing, executing and making events a success across 3 continents, she has evolved as a professional who is capable of running her own show. We started our events venture Mony's Kitchen with the tagline "Events with Taste" in the year 2017 with the intent to follow the "hyper-local" approach and win appreciation from clients around Greater Noida and Noida and then evolve as a national player, followed by becoming a global player in the coming years!

The road so far has been both extremely challenging and rewarding at the same time. In the last 2 years we have had the privilege to start from small 30 people house-parties and gradually grow up to managing 3,000 plus people not only serving food but also decorating themes for birthdays, weddings, engagement, carnivals, festive gatherings, retirement parties and so on.The good part of our journey has been the fact that we were ready to roll up our sleeves and work for the success of the events and not create a wall called "Who does what?" It is imperative to consider the fact that startup food venture owners DO NOT have the luxury of just getting work done and not doing it with their own hands. The nature of work may call upon you to be doing anything at all when the need arises – for example picking up soiled cutlery, cleaning tables, picking up gas cylinders on your shoulders and also going in the "not so cool" markets to pick up the requisites for an event.

Coming back to how we built it from a scratch, and among the first few things did was to find a very neat and clean rental space for setting up our kitchen that had ample supply of water and electricity and most importantly had natural light. The next task was to find the right team of chefs who would cook helpers who would cut, chop, etc. and the cleaning staff who would ensure absolute hygiene incessantly. After figuring out this, the most important aspects to consider were what events do we cater to? So naturally since we were building a company that delivers seamless events and

manages all miniscule details like catering, decoration, music/DJ, themes, etc. we wanted to make sure we had the right set of partners and vendors in place. Having established that, we were in the 3rd month doing approximately 10 parties a month that were mostly birthdays, house-warming, small gatherings of 30-50 people. By the 6th month we had graduated to a level wherein people had developed confidence on Mony's Kitchen for organizing their engagement, wedding, birthday parties where the headcount would be 100 and above. I would the next 6 months as our toughest testing times since although we were winning great appreciation but there were stinging challenges with workforce, decorative inventory, food quality expectations, transport, etc. Then there is competition who would offer do the same task at half the cost and lure away prospect customers from us, which slowly had a boomerang effect when our

clientele realized that they were being fooled by such competitors just on the cost ease and actually being given terrible quality and service.

The journey in the last one year has been very rewarding for Mony's Kitchen since not only we have catered to personal events but also have organized carnivals at schools, corporate meetings, society festive gatherings where we have served food, theme decorated, managed the music and made sure people enjoy safely. The size of such gatherings has been upto 3,200 people in the largest New Year celebration event we managed last year in our own society. To sum it up, it takes a lot of planning, hard task work, impeccable time-management and the courage to acknowledge constructive criticism just the way you embrace appreciation!

Last but not the least, the fun part was that we did not spend even a single penny on any advertising medium of any format till date and want to keep it organic as much as we can, since in the game of food business - the "Word of Mouth" is the undisputed King. You may feel the discomfort of growing slow once in a while but have patience and save your marketing money to shift to the next level or for a new launch of services. The target is to market your business to an audience that already knows you for your good work, ethics and things that you do differently. Then an exponential growth is inevitable!

Samir Tiwari

Co-Founder – Mony's Kitchen.

त्योहारी सीजन कारोबार के लिए बड़ा मौका

अक्टूबर के आगमन के साथ देश उत्सव के माहौल में डूब जाएगा! नौ दिन तक चलने वाले नवरात्रि से इसकी शुरुआत होती है, जिसका समापन दशहरा और दुर्गा पूजा के साथ होता है। इसके बाद करवाचौथ, दिवाली और फिर क्रिसमस का त्यौहार- नए साल की शुरुआत तक भारत इन तीन महीनों के दौरान त्यौहारों और उत्सवों का एक अनूठा संगम देखेगा।

विशेष रूप से भारत में त्यौहार रेस्तरां मालिकों और कैटरर्स के लिए बिक्री र बढ़ाने और कुछ हंगामेदार करने का आकर्षक अवसर लाते हैं। त्यौहार वह समय होता है जब आप उत्सव के उल्लास में डूबी भीड़ को आकर्षित कर सकते हैं, जो पैसे खर्च करने में संकोच नहीं करते हैं और इस तरह आप अपने रेस्तरां की बिक्री में बढ़ोतरी करते हैं।

यहां हम आपके लिए कुछ सुझाव लाए हैं जो आपके खाना खिलाने के कारोबार को उच्च स्तर तक ले जाने में मदद कर सकता है:

अपने कैलेंडर में निशान लगाएं: किसी भी त्यौहार में रेस्तरां की बिक्री बढ़ाने के लिए कम से कम एक महीने पहले योजना बनाने की आवश्यकता होती है। संसाधनों के आवंटन से लेकर, मेनू को खास अंदाज देने और बजट व प्रचार की रणनीति से आपके व्यवसाय को अच्छे परिणाम मिल सकते हैं।

अपने प्रयासों का प्रचार: त्योहारी सीज़न शुरू होने से पहले अपने ऑफ़र की जानकारी फैला दें। अपने रेस्तरां की खासियत को बड़े पैमाने पर फैलाएं। एसएमएस, सोशल मीडिया प्रचार, रेडियो पर घोषणाओं या बैनर के जरिये अपने ग्राहकों को पहले से अपने विभिन्न ऑफर के बारे में बताएं। आप अपने खास आइटम के बारे में प्रचार करने के लिए स्टैंड का भी इस्तेमाल कर सकते हैं। अगर आपने सही प्रचार की रणनीति अपनाई तो आप इस मौके पर भरपूर भीड़ का मजा ले सकते हैं।

त्यौहार के लिए खास मेनू: त्योहारी सीजन के दौरान एक योजनाबद्ध मेनू एक जरूरत बन जाता है। नहीं, आपको इतना विचार मंथन नहीं करने की आवश्यकता है। आपको बस त्योहार के पारंपरिक खास जायके को फिर से रचना है और अपनी बिक्री को बढ़ता हुआ देखना है। नवरात्रि, दिवाली या क्रिसमस के दौरान आप उत्सवी माहौल का भरपूर लाभ उठाने के लिए त्यौहारों के अनुकूल व्यंजनों तैयार कर सकते हैं।

सरप्राइज़ एलिमेंट जोड़ें: त्योहारी सीज़न के लिए अपने ग्राहकों को आश्चर्यचकित करने के लिए नए तरीके आज़माएं। आप अपने मेनू में मौके के अनुसार कोई नई चीज जोड़ सकते हैं, कुछ कार्यक्रमों का आयोजन कर सकते हैं, या अपने ग्राहकों को बनाए रखने के लिए कोई नया ऑफर पेश कर सकते हैं। उत्सव का माहौल बनाएं: न केवल अंदर बल्कि अपने रेस्तरां के बाहर भी उत्सव के अनुसार सजावट के साथ अपने ग्राहकों को अच्छा महसूस कराएं।

निष्ठा से अतिरिक्त कमाई: वैसे ग्राहकों के लिए कुछ विशेष ऑफ़र देने का प्रयास करें जो आपसे बहुत ज्यादा खरीदारी करते हैं। ऐसी योजनाएं आपके ग्राहकों को खुश कर सकती हैं और उन्हें आपके पास वापस ला सकती हैं।

भीड़ का बेहतर प्रबंधन: त्योहारी सीज़न का अर्थ है ग्राहकों की भीड़ का बढ़ना। बिलिंग काउंटर पर लंबी कतारों का प्रबंधन करने के लिए आपके पास पहले से कोई योजना होनी चाहिए और ज्यादा भीड़ को व्यवस्थित करने के लिए अतिरिक्त जगह का पहले से इंतेजाम करना चाहिए। आसानी से त्योहार की भीड़ के प्रबंधन में मदद के लिए आप एक रेस्तरां प्रबंधन सॉफ्टवेयर की मदद ले सकते हैं।

जहां भीड़ हो वहां पहुंचे: अपनी भीड़ तक पहुंचें। उत्साही भीड़ के बीच अपने बैनर के तहत अस्थायी स्टाल, फूड कार्ट या फूड ट्रक लगाने का इंतेजाम करें। इस मौके को किसी हाल में न चूकें। इस तरह आप सैकड़ों लोगों को खिला सकते हैं और हजारों कमा सकते हैं!

अपने रेस्तरां के कारोबारी योजना में त्यौहारों को शामिल करने का अर्थ होगा अपने ग्राहकों की भावनाओं का लाभ उठाना और उल्लासित भीड़ का उपयोग करना। एक बार जब आप इन सुझावों को अपनी योजनाओं में शामिल कर लेंगे तो आप इस त्योहारी सीजन के दौरान भारी भीड़ को आकर्षित करने और अपनी बिक्री में बढ़ोतरी सुनिश्चित कर लेंगे।

Indian FOOD Carnival 2019

24-26 DECEMBER, UDAIPUR

INDIAN FOOD CARNIVAL

24-26 DECEMBER 2019

VENUE : ASHOKA GREEN, 100 Feet Road, Shobhagpura, Udaipur

DESTINATION UDAIPUR

- It Ranks 6th In Asia And 10th In World Among The World's Best Cities.
- It Is Often Referred To As 'venice Of The East', 'white City' And 'city Of Lakes.
- Spending On Weddings, NRI Weddings & High Spending Power.
- A Popular Tourist Destination Amongst Domestic And International Travelers.
- No Professional Event So Far On Food, Beverages And Packaging Industry.
- Live Cooking By World's Renowned Chefs.
- Cooking Competitions, Food Tasting, Mocktails Making All Under One Roof.
- More Than 500 Bollywood And Hollywood Films Shot So Far.

Previous Food Expo -2018

Event Managed by:

Laxmi

Call Now +91-83830 11212 www.ifcu.in sales@ifcu.in

Redefining The Hospitality

Well done is better than Well said

Catering

Bar Acessories

Chafing Dish

Bakery

Equipment

Kitchen Tools

Tableware

Sinages

K. S. Hotelwares

4212, Opp. Deputy Ganj, Pahari Dhiraj, Sadar Bazar, Delhi - 110006

Ph: +91-11-23557600, 23627418, 47087418 ... Mob : - 9599747214 Website: www.kshotelwares.com

WE SERVE
YOU THE
BEST
MIHIR INDIA
WE ARE MANUFACTURER AND SUPPLIERS OF CLOTH NAPKINS, IMPORTED NAPKINS, AIRLAID NAPKINS, CLING FILM, CHEF CAPS, HAND GLOVES, TABLET NAPKINS, APPRON, TABLE ROLL, SNACKS, PLATE COVERS, MISCELLANEOUS ITEMS, ETC.
AARYAN INDIA, 194/8, GROUND FLOOR, RAMESH MARKET, BEHIND SBI BANK, GARHI, NEW DELHI 110065
CONTACT : +91 9899292002 | GSTIN: 07AGCPA9003E1ZX

Remington
KNIVES
DETAILED CATALOGUE CAN BE DOWNLOADED FROM OUR WEBSITE : WWW.CHEFSKNIVES.CO.IN
*ALL THE KNIVES SHOWN ABOVE AS WELL AS LISTED IN OUR CATALOGUE ARE AVAILABLE IN ALL COLOR CODED HANDLES

"NATRAJ" CANDLES
Smokeless & Dripless
"SONAR"®
SOLID FUEL
GEL FUEL
Non-Toxic, non-explosive, smokeless & odourless
CLING FILM
DRAWING PINS
STIRRER
TABLE ROLL
PAPER NAPKINS
GARBAGE BAGS
DISPOSSABLE SPOONS & FOKS
Disposable Gloves
Chef Cap
WELCOM® WINDOW / GLASS CLEANER & BRIGHTNER
Cleaning of Glass windows, Mirrors & Glass Table Top
"BRIGHT"® SILVER DIP
Silver / EPNS Detarnisher cum Brightner
"BRISKO"® METAL POLISH
Brass / Copper & Allied Metal
ALUMINIUM FOIL ALSO AVAILABLE
Manufactured & Marketed by :
ENKAY
An ISO 9001:2000 Company
H-4/15, Krishan Nagar , Delhi -110051 T: 91-011-22512812 , 22546434
F: 91-11-22512812 M: 9810080519
E: enkay.service@gmail.com W: www.enkaychemicals.com
Dealership Enquiry Solicited

World class commercial food Service Equipment and catering display counters for hotels, Restaurants, Institutional Canteens and Outdoor Events

Rajkiran
KITCHEN EQUIPMENT
FROSTRAMMA

RZ-65-B, Narsingh Garden Gali No-1 Khyala, New Delhi 110 018
Phone: +91 93124 38614, 98111 79683
Email: raj.kiranequipment@gmail.com
Website: www.frostramma.com

COMPLETE RANGE OF FOOD & BEVERAGE SOLUTIONS FOR HORECA
FOOD SERVICE (I) PVT. LTD.
customercare@foodserviceindia.com
/Foodserviceindia /Foodserviceindia /Food Service India by VKL

Celebrating 54 years of handcrafted excellence

ML SINCE 1965

MUNNILAL TANDOORS PREMIUM

Our new innovation for
The World of Catering

ML SINCE 1965

MUNNILAL TANDOORS PRIDE

Special Offer for FAIC members
valid till 31st October
Code-ML-A10

DEALERSHIP APPLICATION INVITED

c LC us
Certified ot CSA Standards
NSF

CLAY TANDOOR | COPPER HAMMERED TANDOOR | COPPER MIRROR FINISHED TANDOOR | STAINLESS STEEL ROUND TANDOOR | STAINLESS STEEL SQUARE TANDOOR
MILD STEEL ROUND TANDOOR | MILD STEEL SQUARE TANDOOR | WOOD FIRED OVEN | HOME TANDOOR | SIGRI

All tandoors are available in various shapes and sizes. They can also be customised as per requirement.

Munnilal Tandoors Pvt. Ltd.

Registered Office:
Pocket H-19, H.No. 139, Sector - 7, Rohini, New Delhi- 110085,
Mob: +91 98103 63638, +91 98113 63638

Manufacturing Unit:
C-7, Swami Sharda Nand Park, Near Bhalaswa Dairy, Opp. Sanjay Gandhi
Transport Nagar, New Delhi- 110042, Ph: 011-27812306, 011-27812435,

Please scan the QR code to visit our website

CALL CUSTOMER CARE:
927 TANDOOR
8263667

e-mail: sales@munnilaltandoors.com, website: www.munnilaltandoors.com