

## Company Profile

**Enrico Rizzi Banqueting** si distingue nel panorama milanese del banqueting, come una giovane realtà flessibile, professionale e dinamica, rivolta ad aziende e privati con soluzioni di **alto livello** per **piccoli e medi eventi** fino a 250 persone a buffet e 100/120 al tavolo.

Le attività iniziano nel 2004 come naturale evoluzione della passione di Enrico Rizzi per l'arte della gastronomia, inizialmente con la realizzazione di **corsi di alta cucina**, ancora molto ambiti, nella incantevole "Stube" della Società Svizzera, nella centralissima via Palestro a Milano, e successivamente nella realizzazione di banqueting per **aziende e privati**.

Enrico Rizzi Banqueting annovera tra i propri **prestigiosi clienti** banche, consolati e aziende, privati, appassionati cultori di cucina e i gourmet più esigenti.

La ricerca meticolosa di **materie prime** di alta qualità è alla base dello studio delle proposte, risultato di una personale interpretazione di ricette della tradizione italiana, alleggerite e riadattate alla modernità del momento, in proposte raffinate e creative, su richiesta anche in versione vegetariana.

Gran parte delle materie prime proviene direttamente dal luogo di produzione, attraverso selezionati **fornitori** in grado di garantire trasporto e conservazione adeguati.

La **selezione dei vini** è curata in collaborazione con l'enoteca di Fabio Scarpitti, miglior sommelier d'Italia dell'anno 2000, con proposte di qualità, risultato di una ricerca enogastronomica tra i piccoli produttori ancora sconosciuti.

La scelta del vasellame è curata nei minimi dettagli. Collezioni quali **Villeroy & Boch**, Bernardaud e serie realizzate da piccoli artigiani su disegno esclusivo, fanno parte del servizio e sono un aspetto fondamentale nella presentazione delle preparazioni, in un matrimonio perfetto tra alta cucina e piacevole design.

Lo staff è composto da una ventina di giovani **collaboratori**, dinamici e professionali, attentissimi nel garantire un'assistenza con discrezione, motivati dall'entusiasmo e dalla passione per la cucina. Esperti sommelier collaborano in specifici eventi, in cui è richiesto un percorso di degustazione con spiegazione dei vini proposti.

Importanti risorse sono investite nella **formazione** dello staff con corsi interni, consulenze di professionisti del settore e continui aggiornamenti sulle norme di autocontrollo e in materia di sicurezza e igiene alimentare.

Particolare attenzione è dedicata ai macchinari per le lavorazioni. Sempre nuovi investimenti nello sviluppo delle proprie **attrezzature** consentono di contare su soluzioni all'avanguardia. Un modernissimo forno tedesco Eloma Genius con cottura a convezione, a vapore e combinata, controllato da pc, gestisce al meglio le cotture e i consumi energetici. Un abbattitore di temperatura Icematic consente di realizzare il surgelamento con tecniche avanzate e di raggiungere velocemente temperature di sicurezza, garantendo così alle preparazioni la massima igiene alimentare. I moderni piani di cottura a induzione assicurano cotture mirate ed efficienti, a risparmio energetico e in situazioni in cui siano in vigore particolari norme di sicurezza nelle location dei clienti.

La gestione degli eventi è coordinata attraverso un **sistema informatico on-line**, accessibile a tutti i collaboratori, da cui poter monitorare e interagire con il calendario eventi, l'anagrafica di clienti e fornitori, il foglio ore, la messaggistica interna mail e sms e la disponibilità di attrezzature, oltre alle informazioni relative ai menu proposti e alla composizione delle singole ricette.

La rete di **contatti con professionisti** consente di fornire supporti esterni per impianti audio e video, servizi fotografici, composizioni floreali, interprete, hostess e servizi di sicurezza.

Enrico Rizzi Banqueting è una **azienda in continua crescita**, che opera con grinta ed entusiasmo, rivolta alla soddisfazione del cliente, in un ambiente di lavoro appagante, con l'ambizione di essere tra i **protagonisti** del banqueting milanese.

