

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 4

MATA KULIAH : KATERING PESTA

POKOK MATERI : STRATEGI PEMASARAN dan SANITASI & HIGIENE

1. Kiat Meraih Pangsa Pasar
 2. Sanitasi & Higiene dalam Katering Pesta
 3. Keselamatan Kerja dalam Katering Pesta
-

MATERI PERKULIAHAN:

Strategi Pemasaran :

Seseorang yang mendirikan suatu usaha, selalu mengharapkan agar usaha yang didirikannya dapat berhasil, begitu pula dalam usaha menyelenggarakan katering pelayanan pesta. Selengkap apapun fasilitas yang dimiliki perusahaan KPP, tidak mungkin dapat beroperasi bila tidak ada konsumen yang memesan produk dari perusahaan tersebut. Oleh karena itu, sangat penting dilakukan upaya-upaya untuk meraih pangsa pasar. Berikut ini diberikan beberapa kiat untuk meraih pangsa pasar.

1. Kiat meraih pangsa pasar:

- Usaha promosi dan mencari order yang gencar
- Hidangan/menu yang ditawarkan harus sesuai dengan selera konsumen dan selera umum pada waktu tertentu serta selalu *future oriented*
- Letak perusahaan mudah dijangkau atau memberi kemudahan dalam hal pelayanan
- Memberikan bonus untuk setiap jumlah pesanan tertentu
- Memberikan potongan harga untuk jumlah pesanan tertentu
- Menampilkan hidangan yang menarik dan bermutu
- Harga bersaing dengan usaha katering lainnya
- Memberikan pelayanan yang memuaskan konsumen, dll

2. Sanitasi & higiene dan keselamatan kerja dalam Katering Pesta:

Salah satu faktor pendukung untuk mencapai tujuan KPP adalah penerapan sanitasi & higiene serta keselamatan kerja karyawan. Sebagai manusia, baik konsumen maupun karyawan selalu mendambakan keamanan dan keselamatan. Sanitasi & higiene merupakan faktor yang dapat mewujudkan harapan konsumen, karena dengan memperhatikan dan menerapkan sanitasi & higiene dalam KPP, konsumen akan mendapatkan pelayanan produk berupa hidangan yang terjamin keamanannya dan tidak membahayakan kesehatannya.

Sanitasi & higiene dalam KPP yang harus dilaksanakan adalah:

- Sanitasi diluar lingkungan perusahaan misalnya penanganan limbah
- Sanitasi dalam lingkungan perusahaan misalnya pembuangan air kotor, tempat sampah, kebersihan ruangan dan sebagainya
- Higiene tenaga kerja yang menangani pengolahan
- Higiene makanan yang diolah
- Higiene peralatan yang digunakan untuk mengolah

3. Keselamatan Kerja dalam Katering Pesta

Di samping itu, sebagai karyawan yang bekerja dalam KPP, membutuhkan pula keamanan dan kenyamanan selama bekerja. Peraturan tentang keselamatan kerja dalam KPP sangat diperlukan, sebagai upaya menciptakan kesejahteraan karyawan.

- Pencegahan terhadap faktor yang menyebabkan terjadinya kecelakaan kerja
- Mengadakan alat dan perlengkapan untuk pencegahan dan penanggulangan kecelakaan kerja
- Membuat peraturan-peraturan tentang keselamatan kerja