

“Z miłości do ludzi pasji do kuchni”



Oferta cateringowa.

Dobre jedzenie.

Dobra atmosfera.

I zawsze pełna logistyka.

Cześć nazywam się
Konrad i opowiem
Wam o dodatkowych
korzyściach z współpracy
z Catering ON LIFE



Dla kogo ją stworzyliśmy?

Catering On Life to coś więcej niż jedzenie.
Działamy jako Fundacja On Life – łączymy
gastronomię z realnym wsparciem społecznym i
aktywizacją zawodową osób zagrożonych
wykluczeniem społecznym.

Każde zamówienie daje realną szansę ludziom,
których wspieramy co przekłada się na realną pracę,
nowe możliwości i rozwój

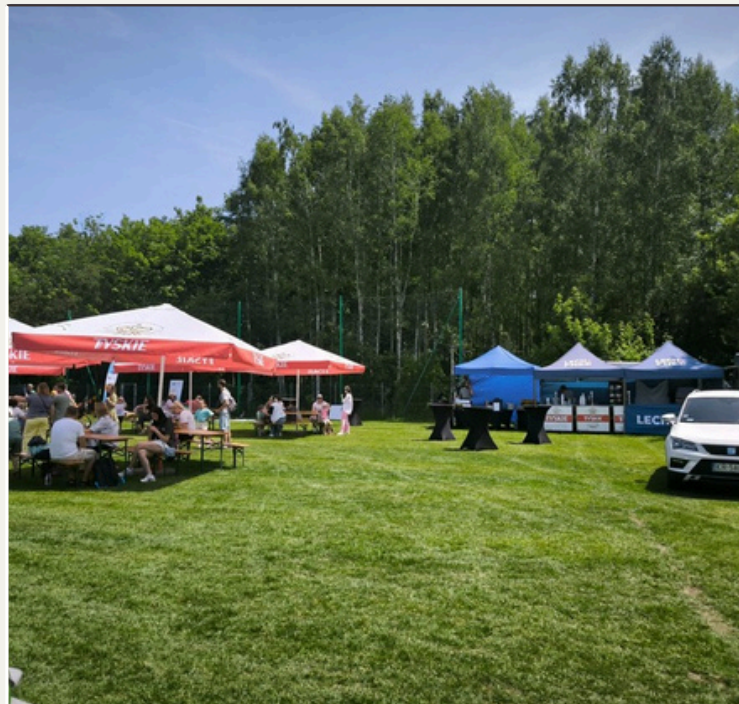


Oferta skierowana jest przede wszystkim dla firm i instytucji organizujących:

- ➔ **spotkania integracyjne, jubileusze i uroczystości firmowe,**
- ➔ **eventy pracownicze oraz wydarzenia wizerunkowe,**
- ➔ **otwarcia, premiery produktów i wydarzenia specjalne,**
- ➔ **konferencje, szkolenia i spotkania biznesowe,**
- ➔ **plenerowe imprezy firmowe i wydarzenia outdoorowe.**

Wspieramy firmy w organizacji wydarzeń, zapewniając profesjonalną obsługę cateringową dopasowaną do charakteru, skali i budżetu każdej realizacji. Każde zlecenie traktujemy indywidualnie – nie działamy na sztywnych pakietach, lecz budujemy rozwiązania szyte na miarę, z cateringiem jako głównym elementem oferty, uzupełnionym o dodatkowe wsparcie organizacyjne tam, gdzie jest potrzebne.





Dzięki tej realizacji, mimo że
jestem samotną mamą,
mam stabilne zatrudnienie i
realną możliwość rozwoju.



NASZE REALIZACJE

Firmowa impreza plenerowa

Jedną z realizacji **Catering On Life** obejmowała kompleksową obsługę dużej **imprezy firmowej - 2000 osób w formule plenerowej**, wymagającej skoordynowania wielu równoległych elementów gastronomicznych, technicznych i organizacyjnych. Kluczowym założeniem było stworzenie **bezpiecznej, funkcjonalnej i atrakcyjnej przestrzeni eventowej**, zapewniającej komfort uczestnikom przez cały czas trwania wydarzenia. Zakres realizacji wykraczał poza sam catering i obejmował pełną koordynację **zaplecza eventowego** – od infrastruktury technicznej po **strefy gastronomiczne**.

Całość została zaplanowana tak, aby wydarzenie mogło funkcjonować płynnie, bez przeciążeń i w kontrolowanych warunkach.

Infrastruktura wydarzenia obejmowała m.in.:

- **namioty eventowe i strefowe.**
- **ławostoły, stoły koktajlowe oraz parasole.**
- **dostęp do zasilania i zaplecza technicznego.**
- strefę sanitarną.
- zabezpieczenie medyczne i ochronę.
- **elementy rekreacyjne i rodzinne** (w tym strefę **dmuchańców**).

Część gastronomiczna została zaprojektowana w formie kilku uzupełniających się stref:

- **strefa grillowa** z szerokim wyborem dań, dopasowanych do różnych preferencji uczestników
- tematyczne **food trucki** oferujące zróżnicowaną kuchnię i szybki serwis
- **stanowisko z lodami**, stanowiące uzupełnienie oferty dla rodzin i dzieci
- **strefa napojów**, w tym piwo oraz napoje bezalkoholowe

Realizacja ta pokazuje zdolność Catering On Life do organizacji złożonych imprez firmowych w plenerze, łączących gastronomię, logistykę i bezpieczeństwo w jednym, spójnym projekcie.



NASZE REALIZACJE

Inauguracja nowej inwestycji z obsługą gastronomiczną

Catering On Life odpowiadał za kompleksową obsługę gastronomiczną eleganckiego wydarzenia zakończenia nowej inwestycji, realizowanego w formule **koktajlu biznesowego** połączonego z **grillem premium w plenerze**. Wydarzenie odbywało się równolegle we wnętrzu obiektu oraz w strefie zewnętrznej pod **namiotem eventowym**.

Zakres realizacji obejmował zaprojektowanie menu, organizację stref gastronomicznych oraz **profesjonalną obsługę kelnerską**. Całość została zaplanowana w sposób zapewniający **płynny serwis, estetykę podania** oraz **komfort gości** przez cały czas trwania wydarzenia.

Strefa grillowa (plener) oparta była na **formule live cooking** i obejmowała steki wołowe z antrykotu, kiełbaski bawarskie, mini szaszłyki drobiowe, grillowane sery oraz uzupełniające sałatki.

Catering wewnętrzny miał charakter koktajlowy i obejmował **estetyczne finger food**: mini kanapki bankietowe, przekąski inspirowane kuchnią włoską, bruschetty, różnego rodzaju carpaccio oraz mini deserki itp. Serwis realizowany był na stolikach koktajlowych oraz bezpośrednio przez obsługę.

Uzupełnieniem całości była **strefa napojów z kawą i herbatą z ekspresu**, prosecco na powitanie gości, selekcją win, piwem kraftowym oraz napojami bezalkoholowymi i lemoniadą.

Realizacja przebiegała sprawnie i bez przestojów, zapewniając elegancki, reprezentacyjny charakter wydarzenia oraz **pełen komfort zarówno gości, jak i organizatorów**.

Dzięki tej realizacji wsparliśmy Dzień Dziecka w krakowskich placówkach opiekuńczo-wychowawczych. Były frytki, zapiekanki, lemoniada i dużo uśmiechów 😊





NASZE REALIZACJE

Elegancki grill firmowy w historycznym otoczeniu

W ramach jednej z realizacji **Catering On Life** przygotował i zrealizował **plenerowy catering grillowy**, stanowiący główny element **wydarzenia o luźniejszym, integracyjnym charakterze**.

Kluczowe było połączenie **klasycznego grilla z estetyczną formą bufetu**, dopasowaną do spotkania firmowego w kameralnej, zielonej przestrzeni.

Wydarzenie odbywało się w **ogrodzie zabytkowej willi z końca XIX wieku**, co wymagało szczególnej dbałości o estetykę, logistykę oraz sposobu organizacji **strefy gastronomicznej**. Dla zapewnienia komfortu gości i ciągłości wydarzenia, cała strefa została zabezpieczona namiotami eventowymi, chroniącymi uczestników i bufety przed zmiennymi warunkami pogodowymi. Zakres prac obejmował **kompleksowe zaplanowanie menu, organizację strefy grillowej w plenerze oraz bieżącą obsługę gości**.

Realizacja została zaprojektowana tak, aby zapewnić ciągłość serwisu, spokojne tempo wydarzenia oraz wysoki standard podania, niezależnie od warunków zewnętrznych.

Strefa grillowa oparta była na sprawdzonym menu, obejmującym dania mięsne oraz starannie przygotowane opcje wegetariańskie, uzupełnione o dodatki i sezonowe sałatki. **Menu zostało skomponowane w formie bogatego grilla**, odpowiadającego różnym preferencjom kulinarnym gości, z **naciskiem na jakość produktów i estetykę serwisu**.

Uzupełnieniem całości była **strefa napojów**, obejmująca lemoniadę oraz napoje bezalkoholowe, idealnie dopasowane do plenerowego charakteru wydarzenia.

Realizacja przebiegała spokojnie i bez przestojów, tworząc kameralną, integracyjną atmosferę, przy jednoczesnym zachowaniu porządku organizacyjnego, wysokiego standardu obsługi oraz pełnego zabezpieczenia wydarzenia.

W 2024 roku zorganizowaliśmy w NCK wigilię dla ponad 200 osób w potrzebie. To jedna z realizacji, z których jesteśmy szczególnie dumni.



ZAKRES USŁUG - GASTRONOMIA



Catering grillowy

Realizujemy cateringi grillowe w formule klasycznej oraz premium, idealne na eventy plenerowe, imprezy integracyjne i wydarzenia firmowe.

Grill prowadzony jest w formie **live cooking**, z bieżącym przygotowywaniem potraw i płynnym serwisem dla gości.

Zakres może obejmować:

- dania mięsne, rybne oraz wegetariańskie
- dodatki i sałatki uzupełniające menu
- różne warianty intensywności i „bogatości” oferty
- organizację strefy grillowej wraz z zapleczem technicznym

Menu grillowe zawsze dostosowujemy do pory roku, warunków plenerowych oraz profilu gości.

Bufety ciepłe i zimne

Bufety to uniwersalna forma serwisu, sprawdzająca się zarówno podczas wydarzeń stojących, jak i spotkań z elementami części siedzącej.

W ramach bufetów oferujemy:

- dania ciepłe serwowane w bemarach
- bufety zimne z przekąskami i sałatkami
- podziały tematyczne (np. klasyczny, lekki, roślinny)
- estetyczne ustawienie i oznaczenie potraw

Bufety projektowane są tak, aby umożliwić swobodny przepływ gości i uniknąć kolejek, nawet przy większej liczbie uczestników.



Catering koktajlowy i finger food

Catering koktajlowy to idealne rozwiązanie na:

- eventy tematyczne
- spotkania biznesowe
- konferencje i jubileusze

Oferujemy lekkie, estetyczne przekąski, wygodne do spożywania na stojąco i serwowane bufetowo, jak i przez obsługę kelnerską.

Zakres obejmuje m.in.:

- finger food w różnych wariantach smakowych
- przekąski wytrawne i słodkie
- desery w formie mini porcji
- kompozycje dopasowane do charakteru wydarzenia

Ten typ cateringu podkreśla reprezentacyjny charakter wydarzenia i sprzyja networkingowi.

Catering z obsługą kelnerską

Serwis kelnerski to forma podania dań, w której potrawy trafiają bezpośrednio do gości przy stołach.

Rozwiązanie to podnosi standard wydarzenia i zapewnia większy komfort uczestnikom.

W tej formule:

- dania są porcjowane i **serwowane przez obsługę** do stołów
- zachowana jest płynność i spójny rytm podania posiłków
- ograniczamy kolejki i chaos komunikacyjny

Forma ta szczególnie sprawdza się podczas bankietów, spotkań firmowych, kolacji oficjalnych oraz wydarzeń o podwyższonym standardzie.

Dobre jedzenie nie kończy swojej historii na ewencie. U nas nic się nie marnuje – niewykorzystane jedzenie, za zgodą klienta, trafia do Lodówki Dobra i wspiera osoby w kryzysie bezdomności.



ZAKRES USŁUG - STREFA FOODTRUCK

Foodtruck to mobilna kuchnia eventowa

Łączy świetny smak, klimat i komfort obsługi bez kompromisów.

To idealne rozwiązanie na imprezy firmowe, **eventy plenerowe, pikniki, wesela oraz uroczystości prywatne.**

Co możesz wybrać:

- ✓ Foodtruck pojedynczy – jedno stanowisko gastronomiczne z wybranym menu.
- ✓ Cała strefa foodtruck – kilka foodtrucków lub przyczep, każdy z innym rodzajem kuchni i smaków – dla większej różnorodności i atrakcji.

Po zakończonych eventach, w okresie zimowym, jedziemy do krakowskiej ogrzewalni, aby wesprzeć osoby w kryzysie bezdomności ciepłym posiłkiem.



Menu foodtruck – elastyczne i dopasowane

Na co dzień bazujemy na klasykach street foodu, ale oferta jest dynamiczna i modyfikowalna:

- nasze legendarnie pyszne **zapiekaniki**
- burgery
- frytki belgijskie
- wege bowle i propozycje roślinne
- dania kuchni meksykańskiej
- lody tradycyjne
- sałatki, dania jednogarnkowe i sezonowe pomysły
- kawa/herbata
- świeżo wyciskana lemoniada i inne napoje
- churrosy/kurtosze

Dlaczego strefa **foodtruck**?

- większa atrakcyjność eventu
- różnorodność wyboru dla gości
- szybka obsługa i bezkolejkowe podanie
- dopasowanie do profilu wydarzenia, liczby osób i budżetu
- możliwość łączenia z obsługą cateringową On Life w innych formach (**grill, bufety, obiady**)

ZAKRES USŁUG - DODATKOWE



- ✓ **Team bulding**
imprezy integracyjne inne niż wszystkie.

- ✓ **Dmuchańce - animacje**

- ✓ **Kina plenerowe**

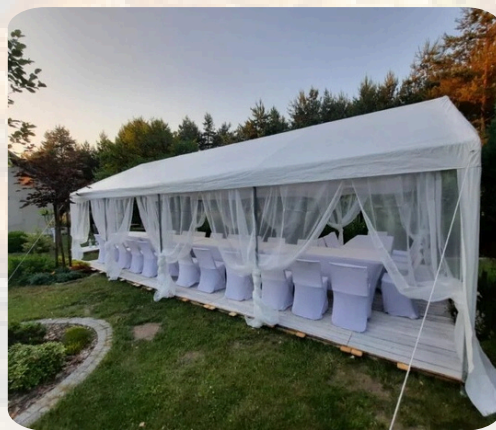
- ✓ **Obsługa Techniczna Wydarzenia**
scena, nagłośnienie, agregaty, okablowanie, barierki, pozwolenia i koncesje.

- ✓ **Namioty**

- ✓ **Stoiska z Zabawkami**

- ✓ **Stanowiska Grilowe**

- ✓ **Ogródki piwne**
nalewaki , ławostoły , parasole



- ✓ **Atrakcje Plenerowe**

Fotobudka , Robot LED, Piana Party,
FIRE, LED & LASER SHOW

- ✓ **Imprezy Tematyczne**

w stylu Japońskim, Al Capone, fluo party UV
imprezy Meksykańskie, PRL , Hawajska

- ✓ **Zabezpieczenie medyczne**

- ✓ **Ochrona**

- ✓ **Utrzymanie Czystości**

- ✓ **Strefa Sanitarna**
toi-toi, umywalki, toalety VIP



Jak wygląda współpraca z On Life Catering?

— Od pierwszej rozmowy do realizacji wydarzenia —

1

Rozmowa i określenie potrzeb

Poznajemy rodzaj wydarzenia, liczbę gości i oczekiwania.

2

Przygotowanie koncepcji i zakresu

Proponujemy forme cateringu i rozwiązania dopasowane do budżetu.

3

Ustalenie szczegółów technicznych

Menu, logistyka, harmonogram, zaplecze techniczne

4

Realizacja wydarzenia

Profesjonalna obsługa i pełna odpowiedzialność po naszej stronie.

5

Rozliczenie i podsumowanie

Jasne rozliczenie oraz feedback po wydarzeniu.



Proces jest prosty, przejrzysty i dostosowany do realiów twojej firmowych



Wycena dopasowana do Twojego wydarzenia

Każde wydarzenie jest inne – dlatego wyceniamy je indywidualnie

Co wpływa na cenę?



Liczba uczestników

Im więcej gości, tym większa skala produkcji, logistyki, obsługi.



Charakter wydarzenia

Event firmowy, grill plenerowy, bankiet, konferencja, integracja - każdy format to inne potrzeby.



Zakres cateringu

Menu grillowe, bufety, finger food, napoje, kawa, alkohol - wybór ma znaczenie.



Obsługa i zaplecze

Kelnerzy, Kucharze, logistyka, zmywak, koordynator wydarzenia.



Miejsce realizacji

Plener/wnętrze, dojazd, dostęp do prądu, wody, zaplecza.



Czas trwania

Kilka godzin czy całonocne wydarzenie? Czas = zasoby.



Sprzęt i infrastruktura

Stoły, namioty, grille, bufety, szkło, zastawa, agregaty.



Aspekt CSR (opcjonalnie)

Redukcja marnowania żywności, Lodówka Dobra, działania społeczne

Jesteśmy fundacją, więc...



Nie wypłacamy dywidendy, ponieważ fundacja nie ma udziałowców ani właścicieli



Nie wypłacamy zysku, ponieważ wypracowane środki muszą pozostać w organizacji.



Prowadzimy działalność gospodarczą nie nastawioną na prywatne korzyści, lecz na realizację misji fundacji.



Wypracowany **zysk przeznaczamy na działania statutowe**, realizując cele społeczne.



Działamy w duchu **zero waste** – ograniczamy marnowanie żywności, a nadwyżki wykorzystujemy w działaniach pomocowych.



Dobre jedzenie nie kończy swojej historii na ewencie. Niewykorzystane jedzenie – za zgodą klienta – trafia do Lodówki Dobra, i wspiera osoby w kryzysie bezdomności.



Serce firmy ludzie - To oni tworzą smak, jakość i standard każdej realizacji.
Nie wszyscy zmieścili się na zdjęciu 😊 nasz zespół jest dużo większy.



Łukasz i Damian

Prezes i Wiceprezes
Odpowiadają za decyzje,
które zmieniają nie tylko firmę,
ale i czyjeś życie ♥



Damian

Ten sam Damian co wyżej –
tylko zamiast decyzji strategicznych
pilnuje faktur, liczb i papierów.
Gdy wszystko się zgadza w tabelkach
i nikt nie pyta „gdzie jest faktura?” 😊

Konrad - szef kuchni

Dowodzi garnkiem, pilnuje smaku i
zawsze wie, ile soli to „szczypta” 😊



Grzegorz

Jeśli talerze się zgadzają, sprzęt jest na
miejscu,
a nic „nie zginęło po drodze” —
to znak, że Grzesiek był na posterunku.
Spakowane, dowieszone i gotowe do
działania 😊🚚



Maksymilian i Roksana

Zgrany duet kuchni.
Gdy jedno miesza, drugie doprawia –
razem dbają, żeby wszystko było
dokładnie tak, jak trzeba 🔥



Kamil

Łączy ludzi, kuchnię i logistykę w jedną całość.
Dba o to, żeby każde zlecenie było dopięte,
a każde działanie społeczne dotarło tam,
gdzie jest naprawdę potrzebne ♥



Paulina

Ogarnia zmywanie, porządek i całe zaplecze
kuchni.
Dzięki jej pracy wszystko działa płynnie –
sprzęt i zastawa wracają czyste, na czas
i zawsze wtedy, kiedy są potrzebne.
To właśnie takie detale sprawiają,
że cała kuchnia może pracować bez przestojów
👉🌟



+48 731 994 111



@ cateringonlife@gmail.com



<https://www.onlife.malopolska.pl>

Każda z tych osób ma swoją historię. Dla nas ważne jest to, że dziś wszyscy tworzą zespół, mają realną pracę, rozwój i poczucie sprawczości.