



GOOD
CHOICE  Y

CIESZY NAS, ŻE CHCESZ SIĘ DOWIEDZIEĆ, JAK TO ROBIMY



**DOBRZE
CIĘ
WIDZIEĆ!**



Good Choice

Tworzymy niezapomniane
chwile i
pozytywne emocje.

Zapewniamy

profesjonalną obsługę,
wiedzę i doświadczenie,
którym uwielbiamy się dzielić.

Zapraszamy Cię

do poznania naszych
wartości w biznesie i życiu.

SPIIS TREŚCI

O nas

Dlaczego My

Nasze usługi

Outsourcing pracowników, szkolenia personelu

Obsługa barmańska EVENTÓW

Pokazy barmańskie FLAIR

Warsztaty barmańskie

Warsztaty barmańskie ONLINE

Warsztaty baristyczne

Pozostałe formy warsztatowe

Degustacja alkoholi i cygar

Bar molekularny

Bar kawowy i herbaciany, drukarka do kawy, rower kawowy

Eko bar: Smoothie, Bubble Tea, Świeże soki, Lemoniady, Power shoty

Nitro lody

Shesha bar

Warsztaty dla dzieci, wata cukrowa, popcorn, nachosy

Weselny drink bar

Nasze bary

Kontakt



O nas



NASZ ZESPÓŁ

Good Choice



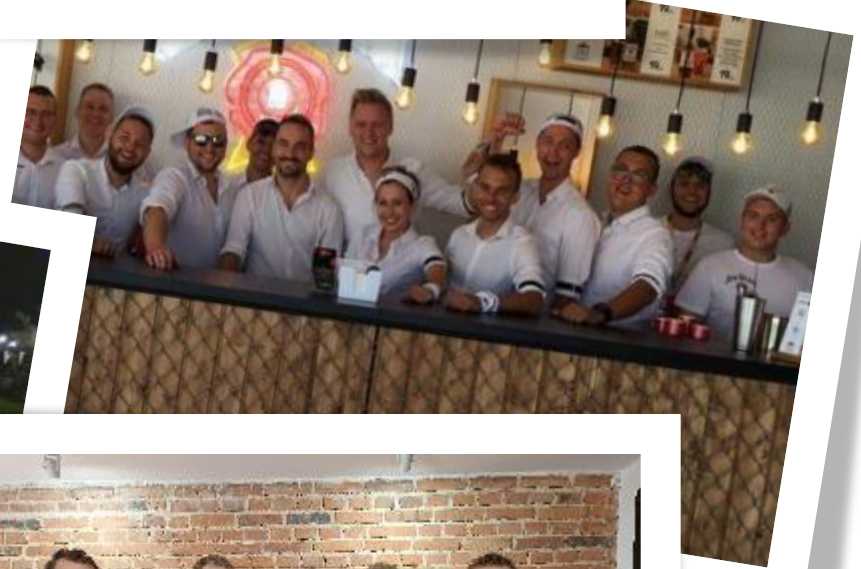
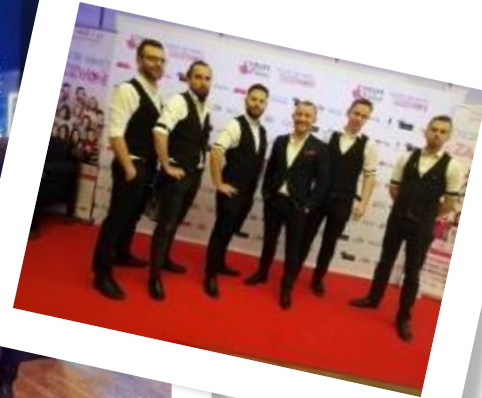
Nieustannie się rozwijamy wychodząc naprzeciw potrzebom klienta.



Mix doświadczenia i świeżej krwi. Nasz zespół stanowią zarówno ludzie z 15 letnim doświadczeniem jak i młodzi prężnie działający adepci.



Nasz Team podzielony jest na zespoły specjalizujące się w konkretnych obszarach działalności naszej firmy – nie ma dla nas rzeczy niemożliwych.



NASZE CELE I WARTOŚCI



Kompetencje

W dziedzinie której się specjalizujemy cechuje nasz profesjonalizm poparty 15 letnim doświadczeniem.



Kompleksowość

Budując markę GOOD CHOICE poszerzamy naszą samowystarczalność na wszystkich polach. Wraz z rozwojem naszej firmy powiększamy zespół usprawniając realizację zapytań od naszych Klientów.



Zespół

Tworząc nasz zespół kierujemy się wzajemnym zrozumieniem i dobrymi praktykami wewnątrz firmy. Nasza markę tworzą ludzie, z którymi wiążemy współpracę na lata.



Zaufanie

W relacjach biznesowych kierujemy się zawsze na pierwszym miejscu stawiamy dobro Klienta.

JAK DZIAŁAMY?

Otrzymujemy
zapytanie
ofertowe.

Wnikliwie analizujemy
potrzeby klienta
dopasowując ofertę do
jego potrzeb.

Przygotowujemy
ofertę wraz z pełną
wyceną.

Realizacja i
podsumowanie
wykonania zlecenia

Dopasowujemy zespół
pod wydarzenie,
(kordynatorzy i
obsługa).

Sprawdzamy
możliwości
realizacyjne,
Kreujemy koncepcje
realizacji.

Opracowujemy plan
działania z
uwzględnieniem kwestii
formalnych i wszystkich
zmiennych mogących
wpłynąć na realizację.



DBAMY O BEZPIECZEŃSTWO

RODO

Wdrożyliśmy normy RODO. Wszystkie dane osobowe związane z realizacją eventu lub wyjazdu podlegają ochronie przez Good Choice, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

KOMPLEKSOWOŚĆ

Przeprowadzamy naszego klienta przez wszystkie etapy realizacji zlecenia. Dopasowujemy ofertę do indywidualnych potrzeb klienta, Posiadamy własny sprzęt, pozwolenia (w tym sprzedażowe), flotę, szkło i zespół.



A close-up photograph of two hands, one in a dark suit and the other in a light-colored shirt, performing a fist bump gesture. The background is blurred, showing what appears to be an office setting with papers and a pen on a desk.

Dlaczego **my** ?



Jako agencja, wywodząca się z eventów zajmujemy się kompleksową obsługą.

Jesteśmy w stanie dopasować się ofertowo do potrzeb każdego klienta, który związany jest z eventami alkoholowymi, firmowymi festiwalami, piknikami sponsorowanymi.

Nasz zespół promował różne marki alkoholowe, a także współpracował z największymi festiwalami w Polsce.



KORZYŚCI ZE WSPÓŁPRACY

- Kreatywna koncepcja budowy i funkcjonowania stref barowych
- Stworzenie symulacji ilościowego zejścia produktu
- Zamówienie i dostarczenie produktu
- Przygotowanie karty menu i dedykowanych cocktaili pod realizację
- Budowa i nadzór nad realizacją, implementacją stref
- Kompleksowa obsługa strefy, wsparcie sprzedaży
- Zebranie informacji zwrotnej od uczestników



Nasze Usługi



Outsourcing pracowników,
szkolenia personelu

Twoje potrzeby

Pragniemy, aby wyjątkowe wydarzenie, takie jak gala, bankiet czy konferencja, przebiegało bez zakłóceń. W związku z tym udostępniamy naszych doświadczonych kelnerów i pracowników obsługi eventowej do Twojej dyspozycji. Możesz być pewien, że każdy szczegół zostanie dopracowany, a Twoi goście będą zachwyceni. Jeśli potrzebujesz przeszkolić swój personel, proponujemy naszą kadrę do zadań specjalnych aby pomogła w danym zakresie. Prowadzimy szkolenia takie jak manager gastronomii, event manager, barman, barista, sommelier, kelner.



Realizacja

Nasze rozwiązanie pozwala bez zbędnych formalności dostosować liczbę pracowników do aktualnych potrzeb. Określasz zapotrzebowanie i rodzaj potrzebnego personelu a my zajmujemy się resztą. Zawsze profesjonalnie i dotrzymując wszystkich obowiązków prawnych zatrudnienia pracowników. Pomagamy także w specjalistycznych szkoleniach dopasowanych bezpośrednio pod twój personel.





Barmańska Obsługa **EVENTÓW**



Pomysł

Każdy Event to indywidualny pomysł klienta.
Wyciągnięte z własnych doświadczeń
spostrzeżenia i koncepcje.



Realizacja

Good Choice wychodzi naprzeciw wszystkim tym wymaganiom dopracowując potrzeby klienta w sposób jak najbardziej indywidualny i spersonalizowany.

Zapewniamy

Budowę strefy
barowej z
barami do
wyboru i

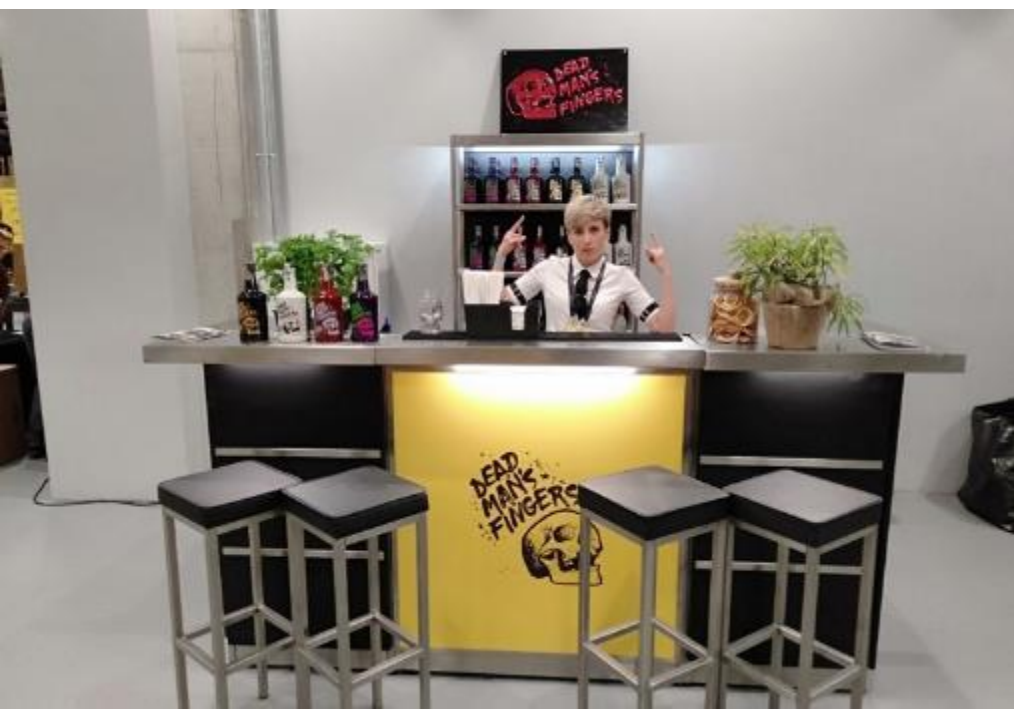
Niezapomnian
e wrażenia i
dużo
uśmiechu

Transport i
montaż

Indywidualną
kartę menu

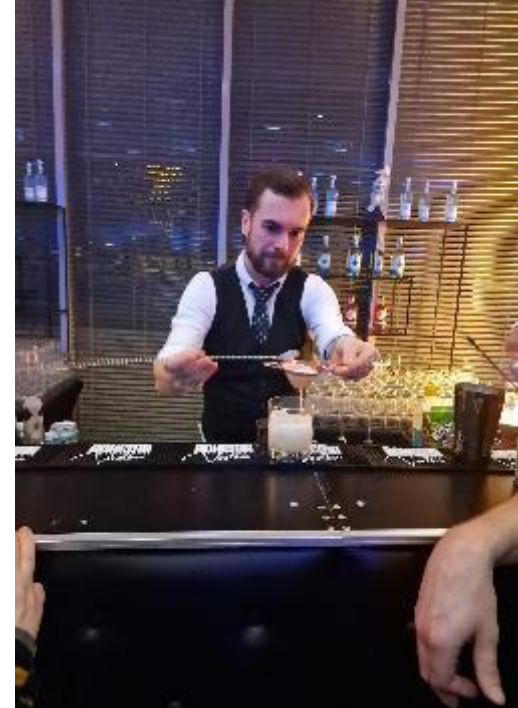
Niezbędny
sprzęt i z
możliwością
brandingu.





















Pokazy **Bar**mańskie „FLAIR”





Trudne ?

Jedna z najbardziej wymagających a zarazem najbardziej widowiskową prezentacją sztuki barmańskiej. Mimo bardzo częstych realizacji w dalszym ciągu znajduje, coraz szersze grono sympatyków.

Realizacja

W Good Choice specjalistą od pokonywania siły grawitacji jest Kacper. Aktualny Mistrz Świata flair. Jego występy są innowacyjne i za każdym razem zaskakujące. Jego tytuły (Mistrz Świata, Zwycięzca Pucharu Polski Flair, Zwycięzca mistrzostw w Norwegii, Czechach i na Słowacji, finalista konkursów m.in. w Meksyku, Peru, Chinach i we Włoszech, Mistrz Polski) mówią same za siebie.

Na realizację składa się trwający do 30 min pokaz, podczas pokazu barman przygotowuje cocktaile sztuką flair, które na koniec rozdawane są gościom. Na koniec pokazu barman integruje uczestników prowadząc warsztat sztuki flair.





A close-up photograph of a bartender's hand pouring a light-colored liquid from a stainless steel cocktail shaker into a row of five martini glasses on a bar. The glasses are filled with the same liquid, and the background is blurred with colorful lights.

WARSZTATY BARMAŃSKIE



Jak to się robi?

Bywając na różnych uroczystościach wydarzeniach przyjęciach, eventach, w barach, w klubach i na weselach coraz więcej gości dopytuje nas o specyfikę pracy barmana.

Wielu osób organizujących imprezy o różnym charakterze zastanawia jakie atrakcje, będą integrować i wzbudzać zainteresowanie szerokiego grona uczestników.

Realizacja

Warsztaty barmańskie to idealna atrakcja na twoim wydarzeniu. Nasi szkoleniowcy przeprowadzą uczestników przez cały proces powstawania ich ulubionych cocktaili od doboru alkoholi po wykonanie dekoracji i oczywiście degustację.

Wszystko okraszone szczyptą teorii i anegdot poszerzających wiedzę uczestników. Konkursy i zadania sprawią, że kursanci na długo zapamiętają nasze warsztaty.

(W zależności od potrzeb warsztaty trwają od 1,5-4h)



Istnieje **możliwość** rozszerzenia warsztatów o pokaz **FLAIR**.



















Warsztaty Barmańskie Online



Zrób to sam w domowym zaciszu

Ostatnimi czasy przyszło nam mierzyć się z trudnościami eliminującymi możliwość spotkań w większych grupach. Obostrzenia sanitarne i zyskujący na popularności model pracy hybrydowej to prawdziwe wyzwanie dla organizatora zajęć integrujących zespół.

Jak zatem temu zaradzić...?

Szkolenie **Online!** Nasz barman w formule, dobrze znanej telekonferencji wprowadzi nas w arkania sztuki barmańskiej

Jak to działa ?

Warsztaty prowadzone na platformie za pośrednictwem strony operatora dodatkowo jest efekt, światło studyjne, zoom na produkt.

Uczestnicy logują się wcześniej indywidualnym kodem

Tydzień przed warsztatami organizator przesyła listę adresów do wysyłki materiałów oraz listę mailingową.

5 dni przed warsztatem uczestnicy otrzymują list organizacyjny.

1-2 dni przed warsztatami uczestnicy otrzymują próbki

1 dzień przed warsztatem próbne wspólne połączenie (godzina do ustalenia)

Warsztaty trwają około 1,5h (godzina do ustalenia)

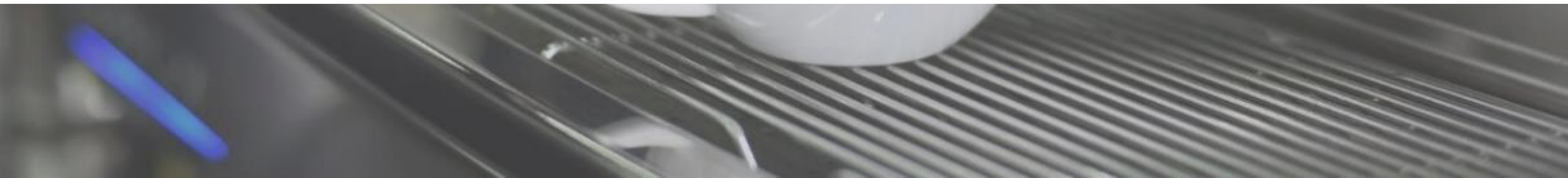
Istnieje możliwość wysłania pytań przed oraz zadawania pytań w trakcie warsztatu.







Warsztaty Baristyczne





Inaczej niż inni ?

Wielu z nas nie wyobraża sobie dnia bez kubka ulubionej kawy. Espresso, Americano a może Latte Machiato? Wszyscy dobrze znamy te nazwy ale czy wiemy jak je przygotować..?

Realizacja

W ramach naszych warsztatów poza degustacją poznamy też historię **kawy**, jej odmiany a także sposoby prawidłowego jej parzenia. Uczestnicy pod okiem naszych baristów będą mogli nauczyć się samodzielnego parzenia i przygotowywania różnych rodzajów swoich ulubionych kaw takich jak flat white latte, cappuccino, espresso macciato i wiele wiele innych..

Zapewniamy cały niezbędny sprzęt (stanowisko z ekspresem i niezbędne dodatki) i profesjonalna załoga szkoleniowa.







POZOSTAŁE FORMY WARSZTATOWE





Coś innego?

Nasza uśmiechnięta załoga ma świetne podejście do ludzi i nie boi się nowych wyzwań. Szukasz pomysłu na kreatywne warsztaty dla swoich gości? Zainspiruj się naszymi projektami lub zaskocz nas swoim pomysłem – zrealizujemy go!

Realizacja

Przeprowadziliśmy już warsztaty herbaciane, sushi wraz z masterclassem sushi mastera, zdrowego odżywiania, ozdabiania pierników, tworzenia nalewek i wiele innych. Gwarantujemy zawsze profesjonalnego i doświadczonego prowadzącego i wszystkie niezbędne materiały i sprzęty. Na kolejnym slajdzie galeria naszych realizacji.







Degustacja Alkoholi i Cygar





Wymagający klient?

Na rynku, w sklepach i barach dostępnych jest dziesiątki tysięcy przeróżnych alkoholi różniących się mocą smakiem aromatem i charakterem. Jak zatem się w tym odnaleźć i wybrać wariant najbardziej odpowiedni dla siebie ?

Realizacja

W czasie naszego spotkania poznasz zasady prawidłowej degustacji wybranej przez siebie grupy alkoholi, a specjalnie wyselekcjonowane rodzaje pozwolą Ci odróżnić ich unikalne smaki.

W ramach degustacji

Zbudujemy strefę degustacyjną z możliwością brandingu

Zapewnimy Ambasadorów marek alkoholowych prowadzących degustację

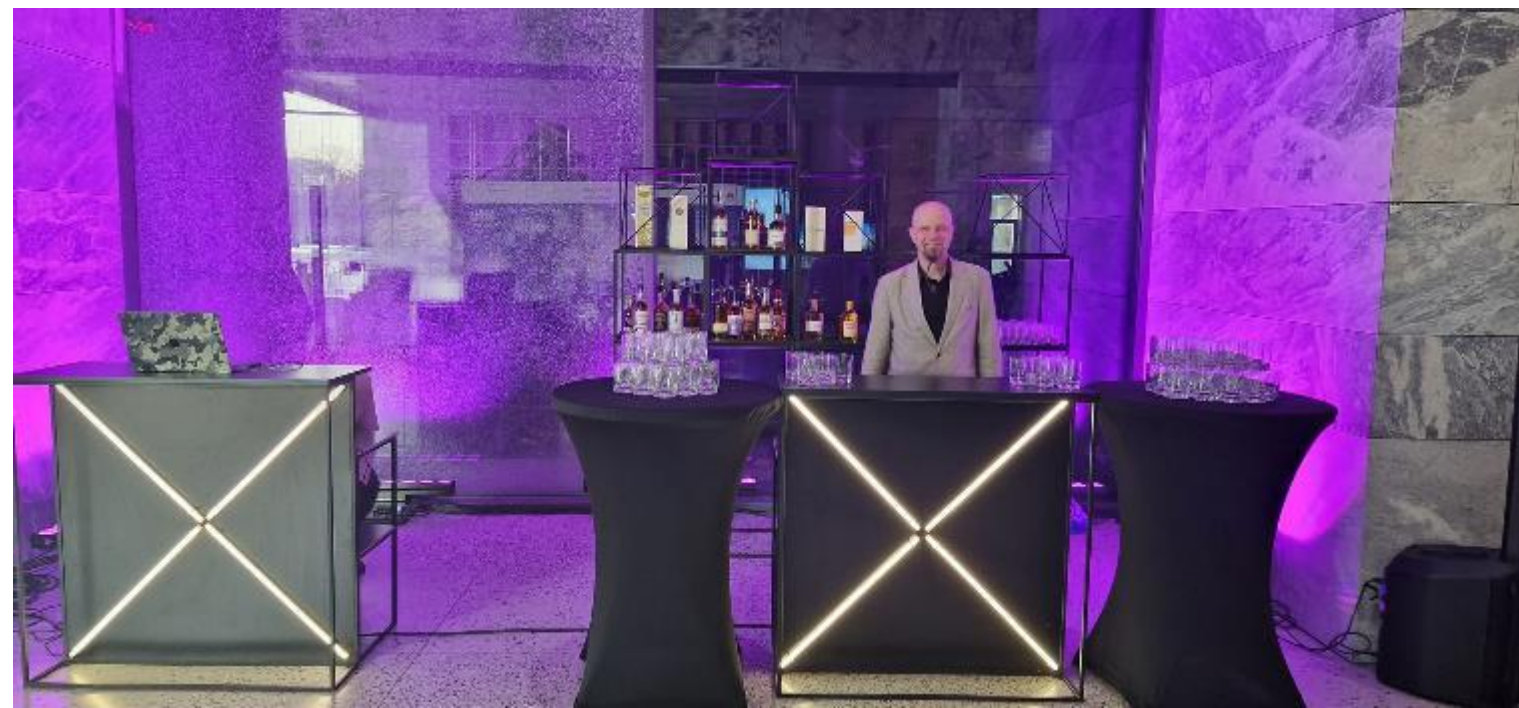
Dobierzemy alkohol do degustacji pod każdego klienta

*
Przeprowadzimy degustację: whisky, rumów, win, wódek, cygar, nalewek, ginów , tequili.

















Bar Molekularny





Tak się da ?

Kiedy standardowy bar mobilny to za mało lub charakter imprezy wymaga bardziej wyszukanego rozwiązania..

Realizacja

Bar **molekularny** to nasza propozycja dla wszystkich chcących spróbować czegoś innego. Ciekły azot, cocktaile w formie sferycznej, efekt parujących drinków, cocktaile w nietypowej formie żelków lub pianek to tylko kilka punktów tej nietypowej realizacji.

W ramach usługi poza **mocnymi wrażeniami** przygotujemy:

Strefę z barem (o szerokości nawet **12 m**) z możliwością brandingu

Profesjonalną obsługę wyposażoną w niezbędny sprzęt i produktu

Indywidualne menu pod wydarzenie









Bar Kawowy i Herbaciany,
Drukarka do kawy, Rower Kawowy



Lepiej ?

Wystawcy przed targami i eventem dokładają wszelkich starań, żeby ich stanowiska były oryginalne, wyróżniały się na tle innych – po to, by efektem „wow” przyciągnąć do siebie jak największą ilość przyszłych klientów.

Realizacja

Good Choice ma doskonały sposób na wzbudzenie zainteresowania i zachęcenie do odwiedzenia do waszego stanowiska.

Strefa z pyszną, aromatyczną, świeżo parzoną kawą i herbatą, która niczym magiczny wywar przyciągnie nawet najbardziej „opornych” odwiedzających...

Zapewniamy

Budowę strefy z mobilną kawiarnią

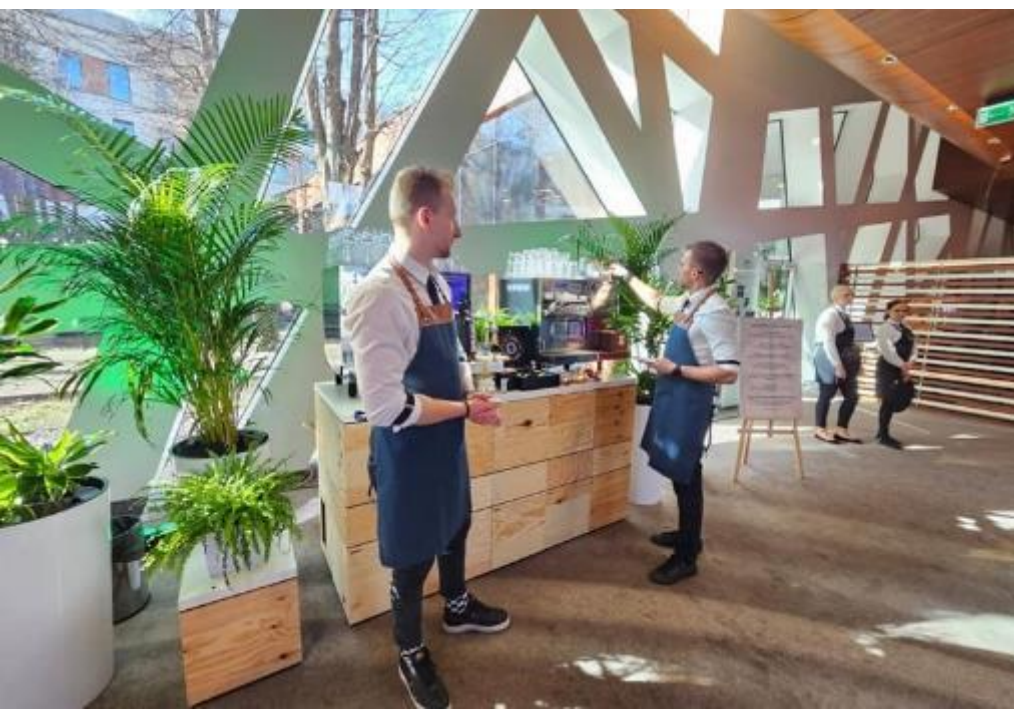
Profesjonalnych baristów

Branding na kubeczkach, barach, ściankach

Cały niezbędny sprzęt i dodatki

Transport, montaż i demontaż

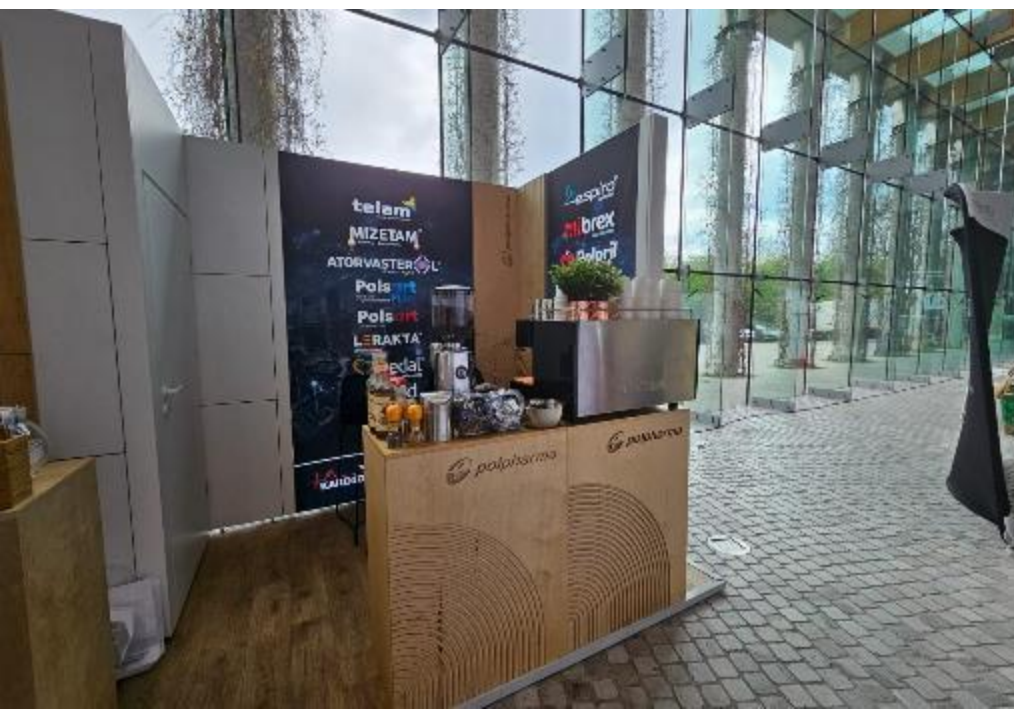






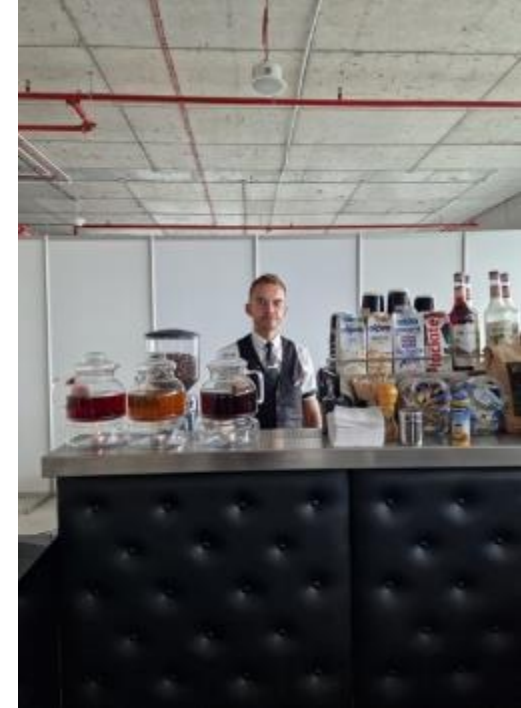






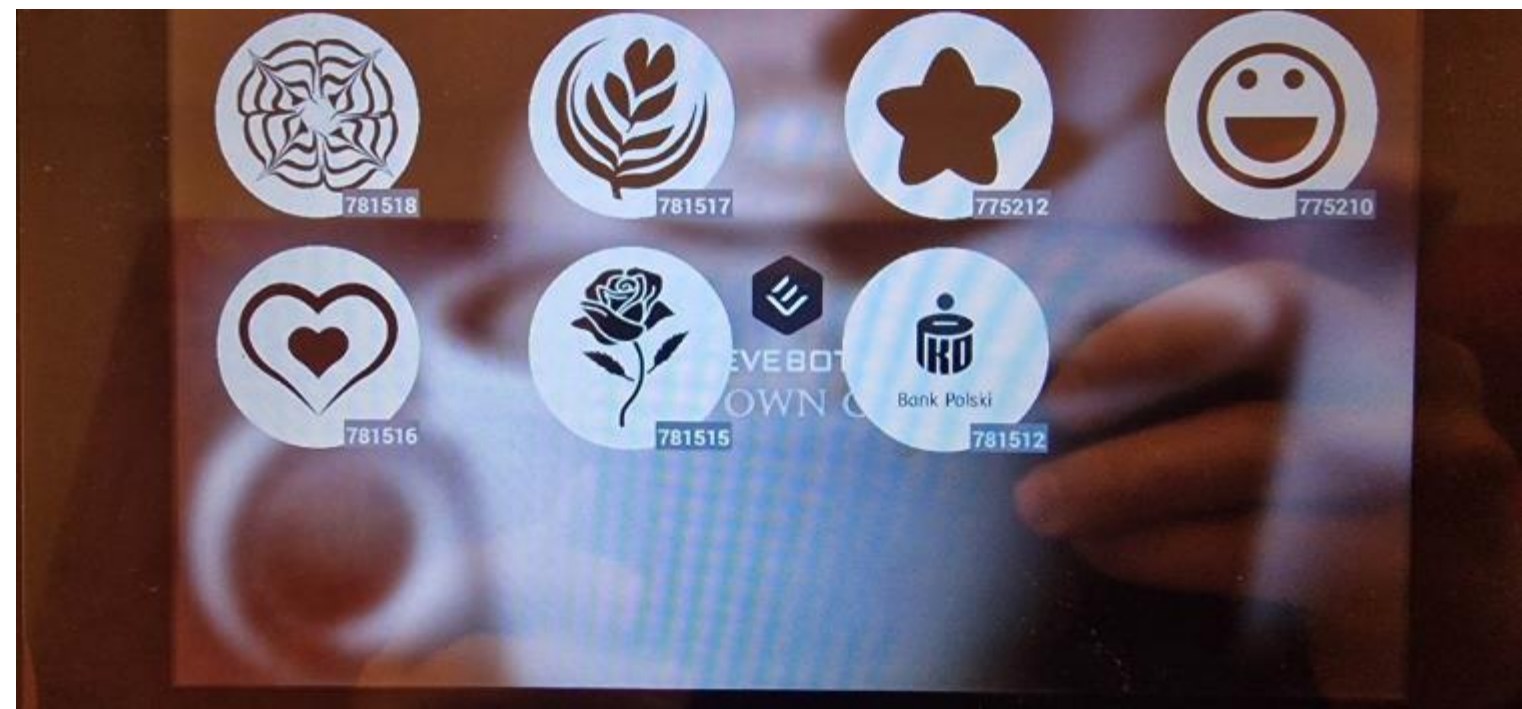














Eko Bar Smoothie, Lemoniady, Bubble
Tea, Świeże Soki, Power Shoty





Oryginalnie ?

W naszej strefie eko przygotowujemy- lemoniady, smoothie, świeżo wyciskane soki tak aby każdy coś znalazł dla siebie.

Realizacja

Jest to wspaniała alternatywa na targi i event aby przyciągnąć uwagę gości i przekonać nawet tych najmłodszych do czegoś dobrego i zdrowego.













Nitro Lody





Tego jeszcze nie było ?

Jeśli zależy Ci na zdrowej, ciekawej i niepospolitej atrakcji na Twojej imprezie, to mobilna lodziarnia z lodami molekularnymi jest atrakcją właśnie dla Ciebie.

Realizacja

Lody molekularne tzw. lody azotowe to spektakularna propozycja na imprezy, targi, promocje. Dzięki wykorzystaniu ciekłego azotu - lody stają się puszyste, nie posiadają grudek, a para unosząca się wokół stoiska przyciąga uwagę wszystkich. Mamy duży wybór smaków i pracujemy wyłącznie na składnikach naturalnych. Wszystko przygotowujemy na oczach gości.



Maszyny do lodów molekularnych mogą pracować zarówno **wewnątrz**, jak i **na zewnątrz** pomieszczeń.





Shesha Bar





A może **n**ieco swobodniej ?

Jak wiemy wielu uczestników oddała się celom konsumpcji wyrobów tytoniowych. Warto wyjść temu naprzeciw..

Realizacja

Nasza oferta z sheesha znajduje swoich sympatyków na różnorodnych okolicznościach plenerowych gdzie stanowi oryginalne i ciekawe rozwinięcie innych usług w swobodnym aromatycznym klimacie.







Warsztaty Dla Dzieci





Warsztaty

Dzięki naszym warsztatom nie tylko uczymy ale staramy się przekonać do zdrowych produktów. Jest to mix zabawy i edukacji gdzie każde dziecko znajdzie coś dla siebie.

Rodzaje:

- Warsztaty molekularne: zabawa z ciekłym azotem, robienie lodów molekularnych, żelek, pianek i nie tylko. Przeplatane z doświadczeniami chemicznymi.
- Warsztaty Eko Bar: przygotowywanie smoothiesów, lemoniad, lodów owocowych, sałatek owocowych. Dzieci poczują się jak mali barmani😊







Weselny Cocktail Bar





Ten **wyjątkowy** dzień..

W tym dniu mało kto wyobraża sobie przyjęcie weselne bez muzyki, pysznych dań, pięknych kreacji.

Coraz częściej do tego grona dołącza weselny cocktail bar.

Realizacja

Nasze doświadczenie w przygotowaniu podobnych realizacji sięga czasów w których mobilne bary na weselach zaczęły się pojawiać. Nie ma dla nas żadnych tajemnic w przygotowaniu najbardziej kompleksowej usługi.













Nasze bary





O barach

Mamy kilka rodzajów barów, które w zależności od potrzeb możemy dostosować do realizacji. Istnieje możliwość dodania ścianek z logo i regałów na alkohol.

Rodzaje:

- Drewniane bary z możliwością brandingu i udekorowania według uznania
- Ledowe podświetlane na kilka kolorów możliwość ustawienia w formie wyspy
 - Pikowane białe i czarne
- Lodowe z możliwością brandingu i zamrożenia dekoracji, budowa baru pod każdą realizację
- W barze pleksi istnieje możliwość brandingu i umieszczenia loga



















Piotr Sówiński



Piotr Sówiński

Senior Project Manager

+48 609 622 331

piotr.sowinski@goodchoice.pro

Marta Łaszewska

Project Manager

+48 535 599 900

marta.laszewska@goodchoice.pro

Bartosz Konieczny

Project Manager

+48 507 725 349

bartosz.konieczny@goodchoice.pro

Konrad Franczak

Project Manager

+48 506 196 176

konrad.franczak@goodchoice.pro

Marcin Groda

Project Manager

+48 503 630 821

marcin.groda@goodchoice.pro

Łukasz B.

Project Manager

+48 512 333 366

lukasz.b@goodchoice.pro

Good Choice
Piotr Sówiński

Malborska 14A/18
03-286 Warszawa
Nip.113 254 64 75

www.goodchoice.pro