

PRZYGOTUJ SIĘ, DO NOWEGO ROKU

Jak dobrze zacząć rok
w gastronomii?
Oto kilka odpowiedzi!

START

1 Spotkania z zespołem



Świętowanie sukcesów poprzedniego roku



Analizowanie wyzwań, które się pojawiły



Rozwiązywanie problemów



Szukanie nowych pomysłów na restaurację



Analizowanie ryzyka na przyszły rok

2 Spotkania z innymi szefami kuchni



Śledzenie działań innych w branży



Poznanie trendów



Dzielenie się doświadczeniem



Zdobywanie nowej wiedzy



Testowanie i smakowanie

3 Zmiany w menu



Wprowadzanie nowych kuchni narodowych



Powrót do korzeni – smaków dzieciństwa



Korzystanie z **produktów regionalnych**



Wprowadzenie **sezonowego menu** zamiast stałego

4 Planowanie szkoleń



Ustalenie budżetu szkoleniowego



Lista szkoleń na najbliższy rok



Wybór destynacji wakacyjnych

5 Rozwijanie zespołu



Stworzenie ścieżek rozwoju dla pracowników

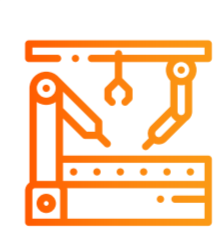


Rekrutacja nowych pracowników



Regularne szkolenia i dzielenie się wiedzą

6 Planowanie inwestycji



Nowe technologie w kuchni



Remont sali



Powiększenie kuchni



Zwiększenie nakładów na marketing

HAPPY NEW YEAR!



Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne dania, które skłonią gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które oszczędzają cenny czas w kuchni i pozwalają zachować wyjątkowy smak oraz oryginalny styl potraw. Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com

Źródła:
ikony: flaticons.com