

AKO SA PRIPRAVIŤ NA NOVÝ ROK

START

Ako začať dobre nový rok v cateringu? Tu je niekoľko tipov!

1

Stretnutia s celým tímom



Osláviť úspechy minulého roka



Analyzovať posledné zmeny



Vyriešiť problémy



Hľadať nové nápady pre reštauráciu



Analyzovať riziká pre nový rok

2

Stretnutia s ďalšími šéfkuchármi



Sledovať čo robia druhí ľudia v odvetvi



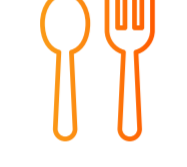
Učiť sa novým trendom



Zdieľať skúsenosti



Získať nové vedomosti



Testovať a ochutnávať

3

Zmeny v menu



Predstaviť novú medzinárodnú kuchyňu



Návrat do chutí z detstva



Používať regionálne produkty



Nahradiť ročné menu sezónnym

4

Naplánovať školenia



Stanoviť rozpočet na školenia



Pripraviť zoznam školení na celý rok



Vybrať dovolenkové destinácie

5

Rozvoj tímu



Vytvoriť kariérny rast pre zamestnancov



Najímať nových zamestnancov



Organizovať pravidelné školenia a zdieľať vedomosti

6

Investičné plány



Používať nové technológie v kuchyni



Zlepšiť priestor pre hostí



Rozšíriť kuchyňu



Zvýšiť výdaje na marketing

HAPPY NEW YEAR!



Unilever Food Solutions

Pomáhame šéfkuchárom podávať lahodné jedlá, ktoré povzbudia hostí k opätovnej návšteve. Vytvárame profesionálne produkty, ktoré šetria drahocenný čas v kuchyni a umožňujú vám zachovať jedinečnú chuť a originálny štýl pokrmov. Súčasne poskytujeme nápady a inšpirácie, ktoré robia vaše menu ešte viac vzrušujúce.

www.ufs.com

Zdroje:
ikony: flaticons.com