

KUIDAS VALMISTUDA UUEKS AASTAKS

Kuidas alustada uut aastat hästi toitlustusettevõttes? Siin on mõned näpunäited!

START

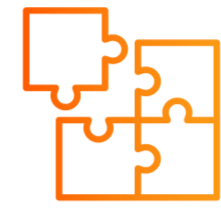
1 Koosolekud meeskonnaga



Tähistage eelmise aasta saavutusi



Analüüsige mineviku väljakutseid



Lahendage probleeme



Otsige uusi ideid restorani jaoks



Analüüsige järgmise aasta riske

2 Koosolekud teiste peakokkadega



Jälgige, mida teised inimesed selles äris teevad



Õppige uusi suundumusi



Jagage kogemusi



Koguge uusi teadmisi



Katsetage ja maitske

3 Muudatused menüüs



Tutvuge uute rahvusvaheliste köökidega



Minge tagasi oma juurte juurde – leidke lapsepõlve maitsed



Kasutage kohalikke tooteid



Asendage aastaringne menüü hooajalisega

4 Kavandage koolitusi



Määrake kindlaks koolituseelarve



Tehke aastaks koolituste nimekiri



Valige pühade sihtkohad

5 Meeskonna arendamine



Looge töötajatele karjäärivõimalusi



Värvake uusi töötajaid



Korraldage korrapäraselt koolitusi ja jagage teadmisi

6 Investeeri- miskavad



Kasutage köögis uusi tehnoloogiaid



Täiendage külaliste ala



Laiendage kööki



Suurendage turunduskulusid

HAPPY NEW YEAR!



Unilever Food Solutions

Me aitame kokkadel serveerida maitsvaid roogasid, mis ärgitavad külalastajaid meid taas külastama. Looime professionaalseid tooteid, mis säästavad väärtuslikku aega köögis ja võimaldavad teil säilitada ainulaadset maitset ja roogade originaalset stiili. Samal ajal pakume ideid ja inspiratsiooni, mis muudavad teie menüü veelgi põnevamaks.

www.ufs.com

Allikad:
Ikkoonid: flaticons.com