

Jídlotéka



Poradenství

Létající Šéfkuchař

KDYŽ PROVOZ POTŘEBUJE NOVÝ IMPULZ

Proč by jste měli investovat do této služby

- Okamžitý efekt. První změny vidíte už po pár týdnech.
- Praktická řešení. Neřeším, co se „má dělat“, ale co funguje ve vašem prostoru
- Vše vychází z praxe, z reálných kuchyní, které znám.
- Osobní přístup. Pracuji s vámi i vaším týmem přímo v provozu.
- Pozitivní PR bez nutnosti reklamy
- Posílení jména podniku a identity kuchyně
- Pomůžu s kreativní částí

Facelift menu

- Od poledních nabídek po sezónní změny
- Aktualizujte nabídku, která znovu zaujme hosty i personál.
- Úprava struktury menu bez nutnosti zásadních investic
- Návrh sezónních variant a novinek
- Kombinace oblíbených jídel a moderních trendů
- Vizuální i chuťové oživení talíře

Tematické večery a akce, které přitáhnou pozornost hostů

- Když běžný denní provoz doplníte o zážitek, hosté se začnou vracet kvůli atmosféře
- Návrh a realizace tematických večerů, lokální suroviny, sezóna, styl kuchyně
- Komunikační a marketingová doporučení

Revize food costu

- Menší ztráty, lepší přehled
- Kontrola kalkulací, porce, váhové ztráty
- Úprava receptur pro optimální surovinový poměr
- Propojení kuchyně a skladového systému
- Nastavení efektivního nákupu a objednávek

Efektivnější mise en place

- Čistá mise en place znamená čistou hlavu a klidný servis.
- Reorganizace práce v kuchyni
- Příprava podle reálného provozu
- Standardizace pracovních postupů
- Úspora času a minimalizace stresu při výdeji

