

JAK SE PŘIPRAVIT NA NOVÝ ROK

Jak úspěšně začít nový rok ve stravovacích provozovnách? Tady je pár tipů!

START

1 Setkání s celým týmem

-  **Oslavit** úspěchy uplynulého roku
-  **Zhodnocení předchozích** změn
-  **Vyřešit** problémy
-  **Hledat nové** nápady pro restauraci
-  **Zvážit možná rizika** v novém roce

2 Setkání s ostatními šéfkuchaři

-  **Sledovat** konkurenci v daném oboru
-  **Sledovat** nové trendy
-  **Sdílet** zkušenosti
-  **Získat** nové vědomosti
-  **Testovat** a ochutnávat

3 Změny v menu

-  **Představení** nové mezinárodní kuchyně
-  **Zpátky** ke kořenům – připomenutí chutí z dětství
-  **Využití** lokálních produktů
-  **Roční menu** vyměňte za sezónní

4 Plánování

-  **Stanovení rozpočtu** na školení
-  **Udělejte si seznam** školení na celý rok
-  **Zvolte si termín** pro dovolenou

5 Rozvoj týmu

-  **Vytvořte** kariérní růst pro zaměstnance
-  **Nábor** nových zaměstnanců
-  **Organizace** pravidelných školení a sdílení informací

6 Investiční plán

-  **Využívejte** nové technologie v kuchyni
-  **Zlepšete** prostor pro hosty
-  **Rozšířte** kuchyni
-  **Zvyšte** výdaje za marketing

HAPPY NEW YEAR!