

KAIP PASIRUOŠTI NAUJIESIEMS METAMS

Kaip sėkmingai pradėti naujus metus maitinimo versle?

Štai keletas patarimų!

START

1

1 Susitikimai su komanda



Atšveskite praėjusių metų pasiekimus



Išanalizuokite patirtus iššūkius



Spręskite problemas



Ieškokite naujų idėjų restoranui



Analizuokite kitų metų rizikas

2

2 Susitikimai su kitais virėjais



Stebėkite, ką versle daro kiti žmonės



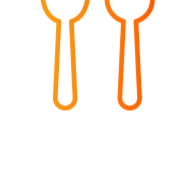
Sužinokite apie naujausias tendencijas



Dalinkitės patirtimi



Igykite naujų žinių



Išbandykite ir ragaukite

3

3 Meniu pokyčiai



Naujų tarptautinių virtuvių įtraukimas



Grįžkite prie savo šaknų – vaikystės skoniai



Naudokite vietinius produktus



Pakeiskite savo nuolatinį meniu sezoniniu

4

4 Mokymų planavimas



Nustatykite mokymų biudžetą



Sudarykite metinį mokymų sąrašą



Pasirinkite atostogų kryptis

5

5 Komandos formavimas



Sukurkite karjeros kryptis darbuotojams



Samdykite naujus darbuotojus



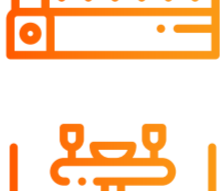
Reguliariai organizuokite mokymus ir dalinkitės patirtimi

6

6 Investicijų planai



Virtuvėje naudokite naujausias technologijas



Atnaujinkite svečių zoną



Išplėskite virtuvę



Padidinkite rinkodaros išlaidas

HAPPY NEW YEAR!