

KĀ SAGATAVOTIES JAUNAJAM GADAM

Kā uzsākt lielisku jauno gadu ēdināšanas biznesā? Lūk, daži padomi!

START

1

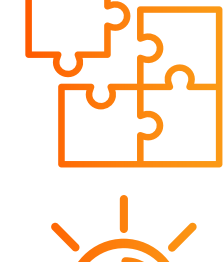
Tiecieties ar komandu



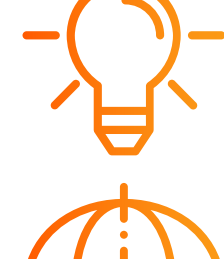
Nosviniet pagājušā gada sasniegumus



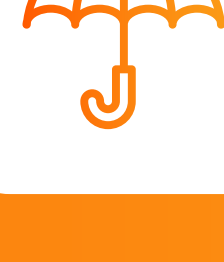
Analizējiet pagātnes izaicinājumus



Atrisinet problēmas



Meklējiet jaunas idejas restorāna attīstībai



Analizējiet riskus nākamajam gadam

2

Tiecieties ar citiem pavāriem



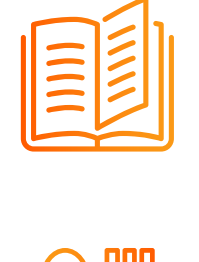
Seko līdzi aktuālajām norisēm jūsu uzņēmējdarbības jomā



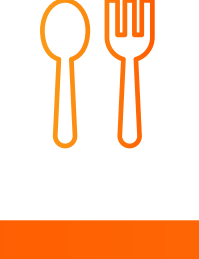
Apgūstiet jaunas tendences



Dalieties pieredzē



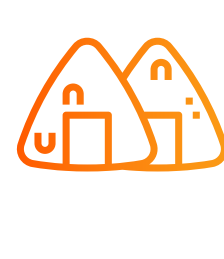
Gūstiet jaunas zināšanas



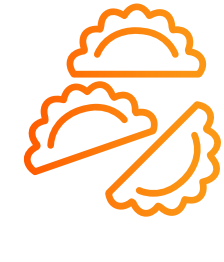
Pārbaudiet un degustējiet

3

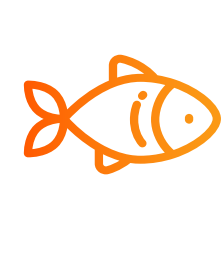
Ieviesiet izmaiņas ēdienkartē



Ieviesiet jaunu starptautisku virtuvi



Atgriezieties pie savām saknēm – atsauciet atmiņā bērnības garšas



Izmantojiet vietējos produktus



Aizstājiet visa gada garumā nemainīgu ēdienkarti ar sezonālu ēdienkarti

4

Plānojiet apmācības



Izveidojiet budžetu apmācībām



Izveidojiet apmācību sarakstu gadam



Izvēlieties brīvdienu galamērķus

5

Komandas attīstība



Radiet karjeras izaugsmes iespējas personālam



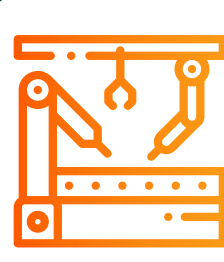
Pieņemiet jaunus darbiniekus



Rīkojiet regulāras apmācības un dalieties zināšanās

6

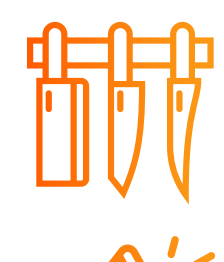
Investīciju plāni



Izmantojiet jaunas tehnoloģijas virtuvē



Ieviesiet uzlabojumus viesu zonā



Paplašīniet virtuvi



Palieliniet mārketinga izdevumus

HAPPY NEW YEAR!



Unilever Food Solutions

Mēs palīdzam pavāriem piedāvāt gardus ēdienus, kas mudinās viesus atgriezties atkal un atkal. Mēs radām profesionālus produktus, kas ļauj ietaupīt dārgo laiku virtuvē, saglabāt unikālu garšu un oriģinālu ēdienu stilu. Vienlaikus mēs piedāvājam idejas un iedvesmu, kas padarīs jūsu ēdienkarti vēl aizraujošāku.

www.ufs.com

Avoti:

Ikonas: flaticons.com