Ресторанный консалтинг,Разработка концепции и меню для ресторана.

Миколаїв, Україна

Открытие ресторанов с "0", полный Start-up заведений общепита,
реанимация кафе и ресторанов ,
программное обеспечение учет в кафе и ресторанах,
мониторинг персонала,
обучение персонала, тренинги ,
кейтеринг - обеспечение и организация вечеринок , банкетов и выездных мероприятий,
технологическое проектирование и обеспечение предприятия .
Мониторинг и формирование базы поставщиков с наиболее выгодными ценами для рестораторов.
Программа тайный покупатель, независимая экспертная оценка качества обслуживания и питания в заведениях.
SWOT-анализ ситуации в заведении
Разработка программы выхода из кризиса,
Формирование нового бюджета
Корректировка штатного расписания
Управление себестоимостью производства
Корректировка меню
Малозатратный PR
Работа с гостевой базой
Управленческий аудит
Аудит персонала
Аудит производства
Разработка меню
Вам хочется новинок !
Вы хотите вдохнуть жизнь в ваш ресторан?
МЫ разнообразим меню вашего ресторана!
Мы обучим ваших поваров новым , вкусным блюдам!
Мы разработаем для вас дизайнерскую подачу !
Мы Разработаем для вас правильно и профессионально оформленные калькуляционные и технологические карты!
Мы предлагаем вам экономию вашего бюджета на содержании технолога и шеф- повара в вашем ресторане.
НОВОЕ МЕНЮ И Новые блюда для вашего ресторана.Разработка калькуляционных и технологических карт.Разработка дизайнерской подачи.

Price: **100 $**	Тип оголошення: Послуги, пропоную	Торг: доречний

Иваницкий Максим **0931443838**