

Ako zostaviť moderné a výživné menu

Zlý dojem
alebo
dobrý dojem



Vaše menu bude
vynikajúce ak:

Čašník
ako nositeľ
informácií.

Vaše jedálne menu je prvý komunikačný nástroj vo vzťahu so zákazníkom. Môžete si váš kredit a prvý dojem zlepšiť, alebo naopak zhoršiť.

Príležitosť, ako upozorniť na pridanú hodnotu vami ponúkaných jedál.

Príležitosť, ako tvoriť dôvernejšie spojenie so stravníkom. Budovanie vzťahu so zákazníkmi, ktorí sa opakovane vracajú späť.

Platiaci stravník vás opustí jednoducho tak, že jedlo začne nakupovať u niekoho iného, ak nebude spokojný. Zákazníka oklamete len raz, druhýkrát už nepríde.

Konzultujte svoje menu a skladbu jedál s odborníkom na výživu, kondíciu a životosprávu:
0904 140 305 vlado@vladozlatos.com
www.vladozlatos.com PaedDr. Vlado Zlatoš
heslo: prídem za vami

Menu bude obsahovať:

- variabilné možnosti výberu jedál
- správnu skladbu jedla podľa fyziologického účinku na trávnika
- cenné, odborné a praktické informácie pre stravníka, aby sa mohol pri výbere lepšie rozhodovať
- rady, typy a návody, ako vaše jedlá využívať tak, aby sa cítil lepšie, zdravie a vitálnejšie
- lepšie ingrediencie (funkčnosť jedál)
- extra ponuky s pridanou hodnotou (doplňky výživy, balíčky jedál) = extra príjmy

Jedlá budú prinášať:

- dobrý pocit počas a najmä po konzumácii jedál
- lepší zdravotný účinok ako jedlá konkurencie

