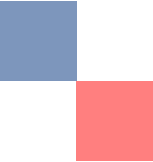




OFERTA

BRANŻA HORECA
AUDYT RESTAURACYJNY



AUDYT RESTAURACYJNY

DLACZEGO AUDYT:

- 
- zapewnia bezstronną perspektywę na funkcjonowanie restauracji, wolną od emocjonalnego zaangażowania
 - pomaga zidentyfikować słabe punkty w obsłudze Gościa i jakości potraw co pozwala podnieść standardy
 - pozwala zidentyfikować obszary, gdzie można obniżyć koszty i zwiększyć przychody
 - pozwala na lepsze zrozumienie procesów zachodzących w restauracji, co umożliwia podejmowanie trafniejszych decyzji biznesowych
 - daje możliwość wczesnej identyfikacji problemów, zanim przekształcą się w poważane zagrożenia
 - jest doskonałym narzędziem do zidentyfikowania potrzeb szkoleniowych

AUDYT KROK PO KROKU:

ETAP I - TAJEMNICZY GOŚĆ

- sprawdzenie estetyki i czystości otoczenia
 - ocena wystroju i aranżacji wnętrza
 - kontrola czystości
 - weryfikacja komfortu i atmosfery (temperatura, muzyka, światło)
 - ocena jakości i szybkości obsługi
 - sprawdzenie profesjonalizmu personelu
 - weryfikacja znajomości menu przez obsługę
 - ocena jakości i prezentacji dań
 - analiza menu pod kątem różnorodności i spójności z charakterem restauracji
- 

ETAP II - ANALIZA MARKETINGOWA

- analiza SWOT
- analiza konkurencji
- grupa docelowa
- model 4p
- spójność wizualna
- media społecznościowe

ETAP III - PODSUMOWANIE

- 
- identyfikacja obszarów wymagających poprawy
 - przygotowanie raportu zaleceniami

ETAP IV - WDROŻENIE ZALECEŃ

- opracowanie planu naprawczego
- ustalenie harmonogramu wdrożenia zmian i monitorowanie postępów

IŁOŚĆ GODZIN: 8 h

MIEJSCE I TERMIN: do ustalenia

TRENER PROWADZĄCY

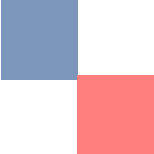


Hotelarz i restaurator z wieloletnim, praktycznym doświadczeniem. Od ponad 25 lat aktywnie działa na olsztyńskim rynku hotelarsko-gastronomicznym. Ukończyła Szkołę Główną Handlową w Warszawie oraz Wyższą Szkołę Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku, co przełożyło się na solidne podstawy teoretyczne do pracy w branży HoReCa.

Specjalizuje się w:

1. Doradztwie biznesowym dla branży hotelarskiej i gastronomicznej, wspierając właścicieli oraz menadżerów w optymalizacji procesów operacyjnych oraz tworzeniu efektywnych procedur.
2. Przeprowadzaniu kompleksowych audytów operacyjnych dla restauracji i hoteli, które pozwalają na identyfikację obszarów wymagających poprawy.
3. Prowadzeniu szkoleń z zakresu standardów obsługi klienta, technik sprzedażowych oraz strategii marketingowych dostosowanych do specyfiki branży HoReCa

Szkoli z zakresu zarządzania obiektami 3 i 4 gwiazdkowymi, opracowania i skutecznego przeprowadzania strategii restrukturyzacyjnych obiektów hotelowych, wprowadzania na rynek nowych marek gastronomicznych, przeprowadzania audytów, tworzenia planów marketingowych dla hoteli i restauracji oraz przeprowadzenia szkoleń ze standardów obsługi i działań marketingowych w hotelu.



NADAMY KSZTAŁT TWOIM WIZJOM

