Хотите получить максимальную отдачу от сезона террас? Правильная подготовка и составление карты террасы необходимы для прибыльного летнего сезона. Тем не менее, сделать террасу прибыльной требует другого подхода, чем в ресторане, из-за различных пиковых времен, отклонений ожиданий клиентов и новых моментов еды.

Вот 10 полезных советов!

В 5 РАЗ БОЛЬШЕ ПОДГОТОВКИ

Хорошая подготовка необходима. Это означает реакцию на временное увеличение вашей емкости и расширение моментов коммерции, вроде выпивки. Вот несколько практических советов, которые могут вам помочь:

1. Составьте четкий план

Определите функцию вашей террасы, вашу целевую группу и планировку пространства террасы.

2. Работайте эффективно

Сведите к минимуму количество действий на одного члена команды, готовя как можно больше блюд.

3. Хорошо подготовьте свой персонал

Убедитесь, что команда хорошо знает карту террасы, и укажите четкое контактное лицо для вопросов.

4. Будьте готовы к всем погодным условиям

Непредсказуемый казахстанский климат требует террасы, оборудованной как для

солнца, так и для дождя, например, с навесами и обогревателями патио.

5. Атмосфера на вашей террасе

Обратите особое внимание на обслуживание, атмосферу и уникальные элементы, такие как музыка или тематические мероприятия.

ПОЛУЧАЙТЕ 5-КРАТНЫЙ ПРИБЫЛЬ НА СВОЕЙ ТЕРРАСЕ

Ясный план, быстрое и дружелюбное обслуживание и дружелюбие, конечно, обеспечивают гостям, но с вашим меню вы можете только получить прибыль. Вот несколько советов для вашей карты террасы:

1. Ограничьте предложение по вашей карте

Сосредоточьтесь на самых популярных блюдах, включая любые фирменные блюда. Измените, представляя любимую классику творчески.
Например, предлагая загруженный салат Souflesse.

2. Реагировать на текущие тенденции

Такие тенденции, как картофель фри и пиво, также становятся все более популярными. Внимате внимание за тенденциями и поймите, что привлекает ваших гостей, и отвечайте на них.

3. Меньше – это больше в меню

Ограничьте возможности, чтобы избежать стресса среди ваших гостей и оптимизировать рабочий процесс.

4. Измените ситуацию с помощью мини-закусок

Небольшие закуски побуждают гостей оставаться дольше и тратить больше.

5. Сделайте карту террасы, которая соответствует атмосфере

Меню – это не просто список блюд; это часть опыта гостей. Вот еще несколько советов:

- Обеспечьте четкую компоновку с хорошо известными категориями.
- Используйте описания, такие как “Knapperige Kipkorn!”, которые привлекательны.
- Используйте цвета, формы и материалы, чтобы выделить определенные блюда.
- QR-код для цифрового меню предлагает гибкость и возможность легко вносить коррективы.