Ristoranti negli hotel: sette regole per il successo del mix

regole-nel-trading-in-opzioni-dc72de61

I grandi chef suggeriscono sette regole per rendere la presenza di un ristorante in hotel un successo. Eccole.

img3724Collaborazione e armonia con chi lavora in cucina, condividere gli intenti e dare spazio alla loro creatività. E’ importante farsi accettare dalla brigata, che spesso è preesistente.

Valeria Piccini

La gestione delle prenotazioni è cruciale: non si può lasciare fuori o sconttentare un cliente abituale.

Norbert Niederkofler

img3729Lo chef è uno strumento di comunicazione, se ne parla sui media e porta client all’albergo.

Norbert Niederkofler

Gestire il ristorante come se fosse proprio, senza mai tralasciare il minimo dettaglio.

Heinz Beck

Libertà di azione per lo chef e continuità sono essenziali.

Heinz Beck

img3733Fondamentale è l’incontro con la proprietà e la location.

Heinz Beck

Non mollare alla prima difficoltà: sedersi a un tavolo e discutere come fare avanzare il progetto comune

Heinz Beck

L’Hotel chiama, lo chef stellato risponde

Hotel e ristoranti: un matrimonio da celebrare se…

Ristoranti in hotel: dal Ritz al Casinò, storia dello chef imprenditore