Linee guida per la pausa pranzo

nomi-main-e606e5de

Alcuni suggerimenti per preparare la pausa pranzo fuori casa

? La qualità deve essere costante

? I tempi del servizio anche: chi si siede deve tornare
al lavoro e non può aspettare

? Con orari “lunghi” si allarga la proposta a varie fasce di utenti (ad es. gli studenti)

? Pensare a chi ha esigenze speciali (intolleranze, allergie, diete religiose) è importante perché i “gruppi” che si formano in pausa pranzo sono spesso eterogenei (Frulez)

? Pensate a un’offerta di base e proposte più originali da ruotare stagionalmente. Se non c’è uno chef stellato a disposizione, il web è pieno di idee e ricette.

? La zuppa piace: è sana, leggera, economica e versatile

? Proporre iniziative a tema, legate a un piatto mensile, è un buon modo per distinguersi. Pescate da letteratura, cinema e musica per creare e nominare i vostri panini “della casa”

? Valutate l’e-commerce o la prenotazione online se lavorate con uffici in carenza di tempo (Ottimomassimo)

? “Anche l’occhio vuole la sua parte: abbiamo allontanato frutta e verdura dall’immagine del banco da mercato e l’abbiamo aggiornata con un concept nordeuropeo” (Frulez)

? Sfruttate i prodotti del vostro territorio (carciofo romano, carote di Polignano ecc.): sono conosciuti dai clienti, costano meno che altrove, si valutano meglio i fornitori (Frulez)

Così cambia la pausa pranzo tra esigenze salutistiche e idee nuove