I consigli di Salomon FoodWorld per il rilancio del settore horeca

salomon-721483a5

Salomon FoodWorld guarda con ottimismo al futuro con un nuovo folder: per il prossimo rilancio del settore ho.re.ca., lo specialista della ristorazione ha raccolto importanti consigli, raccomandazioni, fatti e ispirazioni da scaricare gratuitamente.

Gli ospiti devono ancora stare all’esterno. Ma finalmente, gli hotel e i ristoranti possono riaprire. Ed ecco che: "Ritorniamo a servire i clienti!". Nell'omonimo folder, Salomon FoodWorld ha già riassunto gli aspetti e i consigli più importanti per far sì che la riapertura dopo tanto tempo e nelle nuove condizioni, funzioni senza problemi.

Ritorno al futuro con una tabella di marcia
Passo dopo passo, tornerete a una nuova normalità. Ma ci sono molte cose da considerare - ecco perché Salomon sostiene i suoi clienti con cuore e progetti: che si tratti di concetto igienico, attrezzatura, permessi, personale o disponibilità di merci - nel folder troverete delle pratiche raccomandazioni che riuniscono tutti i punti importanti a cui i ristoratori devono pensare in anticipo. Allo stesso tempo, le possibilità ambientali - specialmente la ristorazione all'aperto - dovrebbero essere verificate e il concetto di offerta. adattato di conseguenza. Salomon ha già pensato a questo e fornisce un'utile tabella di marcia.

Idee per nuovi concetti di servizio
Soprattutto all'inizio, molti ristoratori si scervellano sulla difficoltà della pianificazione: come posso progettare l'offerta di cibo in modo flessibile e ancora calcolare in modo sicuro e offrire un menu attraente? Naturalmente, Salomon ha molte buone soluzioni di prodotti, ispirazioni e idee di ricette anche per questo, che possono essere implementate facilmente e in vari modi. E soprattutto un folder online gratuito che include anche un esempio di calcolo.

Il futuro inizia ora - con una buona pianificazione: scarica subito gratuitamente qui il folder di 11 pagine con tutte le sue informazioni.