

18
EVENT W RESTAURACJI.
JAKI JEST PRZEPIS NA SUKCES? //

Restauracja rozbrzmiewa głosami wielu gości, obsługa zwinnie lawiruje między stolikami a zapleczem, kuchnia pracuje pełną parą, a w powietrzu unosi się zapach pysznego jedzenia. Sporym niedopowiedzeniem byłoby stwierdzenie, że uzyskanie takiego efektu i wykorzystanie w pełni potencjału lokalu jest proste. Gdyby istniała wielka księga przepisów na sukces lokali gastronomicznych, to zapewne jeden z dłuższych rozdziałów nosiłby tytuł „Organizacja eventów”.



Spis treści //

KALENDARIUM //

- 6 Kalendarium

TEMAT NUMERU //

- 14 FOMO w gastronomii – jak zdobyć uwagę odbiorcy? (cz. I)

STREFA MANAGERA //

- 18 Organizacja eventów w restauracjach. Przepis na sukces?
- 20 Zamówienia online i dostawy na wynos – delivery w gastronomii
- 22 Odpady w branży HoReCa – co z nimi zrobić?
- 24 Alkohole z planem marketingowym. Jak sprzedawać alkohole premium?
- 28 Zwyczaje kawowe Polaków

STREFA CHEFA //

- 30 Do Bocuse d'Or nie można podejść nieprzygotowanym – rozmowa z Jakubem Kasprzakiem
- 32 30 lat doświadczenia i tradycji – Plastmet odpowiada na potrzeby rynku
- 34 Praski Koneser – kulinarny fenomen stolicy
- 38 Tradycja to rzecz... święt?
- 40 Grzaniec nie musi być nudny

- 42 Pieczeń musi rozpytywać się w ustach
- 44 Przepis na pieczeń
- 46 Narodowa Reprezentacja Polski w Stuttgarcie

PORADNIK CUKIERNIKA //

- 48 Nie można spocząć na laurach – rozmowa z Jowitą Woszczyńską
- 50 Przepisy na desery

NOWOŚCI PRODUKTOWE //

- 54 Nowości produktowe

KATALOG FIRM //

- 56 Katalog firm

