

28 JAK PODAWAĆ WINO W RESTAURACJI? //

Prawidłowy i elegancki serwis wina jest jednym z kluczowych elementów obsługi w każdej restauracji. Między innymi po tym, w jaki sposób kelnerzy obchodzą się z winami, jesteśmy w stanie poznać, czy mamy do czynienia z profesjonalistami. Odpowiednie podejście do tematu zawsze robi na gościach wrażenie. Należy przede wszystkim trzymać się stałych zasad, które wraz z doświadczeniem staną się naturalnym rytuałem.



Spis treści //

KALENDARIUM //

- 4 Kalendarium

TEMAT NUMERU //

- 14 Zero waste to butka z masłem!

STREFA MANAGERA //

- 18 Marketing w restauracji – kto powinien się nim zająć?
- 20 Tradycyjna kasa fiskalna a system POS – co wybrać?
- 22 Do brudnej roboty – jak dobrać środki?
- 25 Restauracje i kawiarnie prowadzone w zgodzie z naturą
- 26 Wydajny, oszczędny, prosty w obsłudze – jaki powinien być ekspres do kawy?
- 28 Jak podawać wino w restauracji?

STREFA CHEFA //

- 30 To dla mnie honor i wielkie wyróżnienie być w Bocuse d'Or Family
- 34 Dobra wentylacja w lokalu, czyli jak wybrać okap
- 38 Jak przygotować idealne mięso?
- 42 Jesiennie oblicze jednej z siedmiu najpiękniejszych restauracji na świecie

- 44 Jesienny przysmak: gęszyna
- 45 Przepisy szefów kuchni

PORADNIK CUKIERNIKA //

- 48 Wyposażenie cukierni – o czym należy pamiętać?
- 50 Gwarancja na ekspres do kawy. Jakie są zalety leasingu?
- 52 Przepisy na desery

NOWOŚCI PRODUKTOWE //

- 54 Nowości produktowe

KATALOG FIRM //

- 56 Katalog firm

