



inova process

inova process s.r.o., Faltysova 1500/20, 156 00 Praha 5  
Tel: 737487100, e-mail: [inova.process@email.cz](mailto:inova.process@email.cz), [www.inopro.cz](http://www.inopro.cz)

## BALÍČKY SLUŽEB - OBLAST GASTRO

### 1. Výjimečný kulinářský zážitek speciálně připravený pro hosty provozu, realizovaný vybraným odborníkem inova process s.r.o.

- **Vytvoření několika chodového menu (dle zadavatele)**
- vypracování a zaslání zadavateli, který si zpracuje cenové kalkulace
- za pomoci našeho odborníka stanoví prodejní ceny menu
- vytipování po vzájemné konzultaci se zákazníkem termínu aktivního odvaření menu
- nakoupení zákazníkem potřebných surovin (seznam dodá náš odborník)

#### II. Aktivní příjezd na místo k zákazníkovi

- příprava a zpracování surovin k aktivnímu odvaření 6-ti chodového menu
- vlastní odvaření – za pomoci stávajícího kuchaře s naším odborníkem
- následná komunikace našeho odborníka s hosty (zjištění jejich pocitů a dojmů-spokojenost-nespokojenost-důvody)

#### III. Závěrečná konzultace se zákazníkem

- předání závěrečných informací, popř. doporučení na co dalšího se zaměřit při takovýchto akcích

Dále je možné nabídku doplnit o večer se someliérem a ochutnávkou vhodných vín. Pokud budete mít i o toto zájem, jsme schopni Vám tuto službu zajistit.

### 2. Koučink vedoucích provozů, šéfkuchařů a provozních

- zaslání návrhu na zákazníka programu koučování jeho podřízených
- vytipování nejvhodnějších činností, které se budou hodit na samostatného školeného zaměstnance
- kreativita šéfkuchařů, samostatnost, delegování úkolů, vhodné využívání pracovní doby – plánování úkolů
- možnost zasílání zaměstnanců na stáže do vytipovaných pracovišť, kde získají potřebné zkušenosti a praxi

### 3. Zpracování provozních řádů, služeb HACCAP, hygienických směrnic

- zajistíme zpracování důležitých dokumentů pro řádný chod restaurace, hotelu, pensionu, šitých přímo na míru

### 4. Gastronomické Semináře

- pořádáme gastronomické semináře na tematicky laděné nabídky ( Masa a ryby v moderním pojetí –jednoduše a snadno, Zdravá výživa ve školách – luštěniny, Moderní občerstvení – nebojme se Fingerfood, atd.)
- místa pořádání seminářů v jednotlivých krajích, v našem ateliéru v Praze i přímo u zákazníka