

GASTRO CONCEPTOS

Consultora Gastronómica para Restaurantes, Bares y Cafeterías

CONSULTORIA PARA CAFETERIAS

Análisis para la lista de Alimentos

80 euros

Se hará un análisis de las ventas de cada oferta de alimentos para identificar lo que más y menos se vende. También se analizarán comentarios y sugerencias de los clientes.

Variedad

La oferta de alimentos para una cafetería se divide principalmente en bollería, crepas y gofres. Tostadas dulces y tostadas saladas. Sándwiches y bocadillos. Pastelería y heladería.

Una cafetería debería tener una buena selección de bollería.

Croissants, bizcochos, magdalenas, donuts, palmeras, buñuelos, rosquillas, hojaldres, ensaimadas, churros, pestiños, sobaos, etc. se pueden incluir en la oferta.

No es necesario incluir todas estas secciones en una lista de alimentos para una cafetería. Todo dependerá del concepto de cafetería que se quiera implementar.

Presentación

La presentación de alimentos en la cafetería se analizará para mejorarla.

Toda la bollería debe presentarse en canastas o bandejas en un mostrador con cristalera.

La pastelería se debe ofrecer en un mostrador refrigerador.

Pueden ser tartas enteras y en porciones.

Ofertas como heladería se pueden añadir y pueden ofrecerse en un mostrador congelador. Cucuruchos de helados, canastas dulces de helados y copas de helados se pueden incluir.

Otras opciones como tostadas, sándwiches y bocadillos se pueden ofrecer en una lista con precios. El formato de la lista debería ser pequeño y fácil de leer.

Promociones de alimentos deberían ofrecerse periódicamente a precios especiales.

Postres y soportes de menú para mesas y barra se pueden usar.

Una lista de alimentos bien presentada puede incrementar bastante las ventas de la cafetería.

Descripción

Muchos clientes no van a consumir algo si no entienden el nombre de los alimentos.

Todas las ofertas de bollería, pastelería y heladería deben tener una etiqueta con el nombre y el precio por unidad.

La etiqueta debe indicar la variedad y sabor principal.

Proceso

La oferta de alimentos que se sirva actualmente en la cafetería se organizará para mejorarla.

Nuevas ofertas pueden incluirse y lo que no se vende bien se puede quitar.

La consultoría no es un curso de cocina.

El jefe de cocina será asesorado durante el proceso para crear la nueva oferta de alimentos que deberá confirmar el jefe de la cafetería.

Cuando la consultoría esté completada, se entregará al jefe de la cafetería el análisis de la consultoría con la nueva oferta de alimentos.

Una vez que el análisis de la consultoría ha sido entregado al jefe de la cafetería, será responsabilidad del jefe de cocina formar a su equipo e implementar la nueva oferta de alimentos.