



GOLDEN SIGN

EST. 2025

KATALOG PONUDE



O NAMA

Golden Sign je konsultantska kuća koja teži da, na teritoriji Balkana, ugostiteljstvu vratи sjaj i status.

Jedinstveni način na koji *Golden Sign* pristupa poslovanju je najveća prednost naših sistema, koji su kreirani tako da ih baš svako, nezavisno od nivoa stručnosti, može implementirati u svoje poslovanje. Praćenjem našeg protokola ćete garantovano unaprediti celokupno poslovanje, bez dodatnog eksternog angažovanja, što predstavlja moć *Golden Sign* sistema.

Naš cilј je da kroz sistemsku analizu i strateški pristup unapredimo svaki aspekt ugostiteljstva — od operativne prakse do menadžmenta i sistema za povećanu izloženost i eskalaciju prometa.

NAŠE USLUGE

Golden Sign sistemi kreirani su tako da pokrivaju 100% aspekata poslovanja u pogledu ugostiteljstva. Podeljene u 10 faza, naše usluge garantuju jasne i efikasne rezultate.

1. *Analitički Izveštaj (temeljna i sveobuhvatna S.W.O.T. Analiza)*
2. *Operativna Optimizacija (unapređujemo i redefinišemo Operativnu Praksu kroz Analitiku, standardizaciju i dokumentaciju Operativne Prakse)*
3. *Standardizacija Servisa (optimizacija, standardizacija i dokumentacija Posluge)*
4. *Obuka za osoblje: Veštine Visokog Servisa (Dekantovanje, Forlegovanje, Filiranje itd.)*
5. *HR Sistemi i Obuka za Upravljanje Ljudskim Resursima*
6. *Optimizacija Ponude Menija: Usavršavanje Recepture i Servisne Prezentacije*
7. *Optimizacija Kuhinjske Operativne Prakse*
8. *Izrada Plana za Inovacije (alternativni promotivni sistemi dodatne zarade)*
9. *Izrada Projektnog Plana (u odnosu na rezultate Analitičkog Izveštaja)*
10. *Izrada Ambasadora Menija (izrada novog/prerada postojećeg specijaliteta kuće - receptura, prezentacija, brending i marketing)*

Ukratko, implementacijom *Golden Sign* sistema, Vaš ugostiteljski objekat dobija kompletno i sveobuhvatno unapređenje poslovanja sa jasnim fokusom na rast prihoda, zadovoljstvo gostiju i usavršenu operativu osoblja.



ŠTA POSTIŽEMO IMPLEMENTACIJOM OVIH ALATA I USLUGA?

1. Jasnu dijagnostiku poslovanja – znamo tačno gde smo jaki, a gde i na čemu treba da poradimo da bi postigli željeni rezultat.
2. Povećanje profita kroz efikasniju organizaciju i bolje iskorišćenje resursa.
3. Veći prosečan račun zahvaljujući preciznim prodajnim veštinama i boljoj ponudi.
4. Povećanje broja novih gostiju, ciljanim i prilagođenim promocijama.
5. Jačanje stalne klijentele kroz dosledan kvalitet usluge i Loyalty programe.
6. Veća motivacija i angažovanje zaposlenih što direktno podiže kvalitet usluge i produktivnost.
7. Redukcija grešaka i reklamacija kroz operativne pravilnike i standardizaciju.
8. Profesionalniji brending i vizuelni identitet koji povećava standard i prepoznatljivost Vašeg objekta.
9. Bolju online prisutnost i više direktnih rezervacija preko sajta i društvenih mreža.
10. Efikasnije upravljanje rezervacijama i kapacitetom objekta.
11. Povećanu efikasnost rada kroz sistematizovane dnevne i nedeljne operacije.
12. Bolju kontrolu kvaliteta usluge, uključujući i specifične protokole poput rada sa vinom i adaptivnim servisnim protokolom.
13. Smanjenje fluktuacije osoblja i bolju selekciju kroz sistem i ankete pri zapošljavanju.
14. Kvalitetniju komunikaciju sa gostima i uigrano rešavanje eventualnih konfliktova.
15. Kontinuirani rast i prilagođavanje poslovanja kroz redovne analize i konsultacije.
16. Kroz inovativne koncepte rada stvaramo zasebna pod-tržišta.



HEADSTART PAKET: €470

- Analitički Izveštaj (temeljna i sveobuhvatna analiza svih relevantnih ugostiteljskih faktora)
- Izrada *Projektog Plana* (u odnosu na Analitiku)



SILVER PAKET: €730

- Sve usluge HeadStart Paketa +
- Operativna Optimizacija (Izrada *Adaptivnog Pravilnika o Radu*) **ILI**
- Optimizacija Servisa (izrada *Adaptivnog Pravilnika o Servisu*)



PLATINUM PAKET: €920

- Sve usluge Silver Paketa (uključuje obe opcije *Adaptivnog Pravilnika: Operativna Optimizacija i Optimizacija Servisa*)
- Izrada Sistema za Upravljanje Ljudskim Resursima



VIP PAKET: €1340

- Sve usluge Platinum Paketa
- Optimizacija Kuhinjske Operative (Korekcija Operativne Prakse u Kuhinji)



ALL-INCLUSIVE PAKET: €1780

- Sve usluge VIP Paketa
- Optimizacija Menija (Korekcija Recepture i Servisne Prezentacije celokupne ponude menija)
- Izrada Ambasadora Menija (izrada novog/prerada postojećeg specijaliteta kuće - receptura, prezentacija, brending i marketing)
- Sastanci na nedeljnem nivou radi evidencije o implementaciji

MARKETING PAKET: €540/mesečno

- Kreiranje Sadržaja za Društvene Mreže
- Održavanje Društvenih Mreža
- Organski Marketing na Društvenim Mrežama
- Dodatne Ads Kampanje (cena po dogovoru)

Izrada Web sajta: €380 + €50/mesečno

- Izrada Web sajta
- SEO Optimizacija
- Održavanje Web sajta i Administracija
- Dodatne Google Ads kampanje (cena po dogovoru, u skladu sa Vašim budžetom)

Izrada Dizajna i Radnog Materijala:

- Brendiranje i Etiketiranje vina i drugih artikala: **CENA PO DOGOVORU**
- Izrada i štampa Menu Karte: **€100 + troškovi štampe**
- Izrada i štampa Zasebnih Karti Pića: **€100 + troškovi štampe**
- Izrada i štampa Loyalty Kartica: **€100 + troškovi štampe**
- Izrada naših patentiranih Order Block-ova: **€50 + troškovi štampe**
- Brendiranje i Etiketiranje vina i drugih artikala: **CENA PO DOGOVORU**
- Izrada bilo kog drugog Digitalnog dizajna ili dizajna za štampu): **CENA PO DOGOVORU**

DODATNE USLUGE

Pored naših popularnih Paketa Ponude, nudimo Vam dodatne usluge koje nisu uključene u njihov program. Ove usluge možete poručiti pojedinačno i korak po korak unaprediti standard Vašeg ugostiteljskog objekta.

PITANJA I ODGOVORI

Zašto bih plaćao vas, kada mogu sam da rešim te probleme?

Rešavanje identifikovanih problema jeste krucijalan deo samog projekta, ali u pogledu celokupne slike čini samo mali deo slagalice.

Bez pravilne strategije često može biti kontraproduktivno primeniti akciju. Neispitane strategije nam mogu zvučati primamljivo i adekvatno, ali nažalost ne mogu garantovati rezultate, što može dovesti do rasipanja resursa u potrazi za pravim rešenjem.

Šta ako ja uložim novac, a ne dobijem nikakav rezultat?

Svaki uspešan biznismen razume da je zarada samo posledica, koliko vremenske, radne ili intelektualne, toliko i finansijske investicije.

Golden Sign je toliko siguran u svoje projekte da odgovorno tvrdi da je povratak investicije gotovo siguran, ukoliko implementacija našeg projekta prođe po propisanom protokolu.

Našim desetogodišnjim iskustvom u ugostiteljstvu garantujemo da svaki objekat poseduje potencijal za unapređenje.

Koliko dugo traje vaš proces i šta ako nemam vremena?

Svaki projekat se izrađuje adaptivno u zavisnosti od količine posla, potencijala, indikacije naših izveštaja i protokola implementacije sistema.

Vreme je danas najvažniji resurs - zato u ponudi imamo npr. PLATINUM paket, koji sveukupno Vašeg vremena iziskuje manje od jedne prosečne smene u restoranu.

U tom slučaju projekat se izrađuje tako da identificuje i predlaže rešenje za identifikovane prepreke. Izrađujemo projekat koji je jasan i jednostavan za primenu, sa detaljno obrađenim koracima u praktičnoj primeni, tako da svako od zaposlenih, nezavisno od stručnosti, može da ga momentalno primeni.



GOLDEN SIGN

E S T . 2 0 2 5

www.goldensign.rs

info@goldensign.rs