

Zmień napęd do tacy w kelnera!

Zapytaj restauratorów i zarządzających restauracjami (także hotelowymi) o trzy największe problemy dzisiejszych czasów. Większość z nich odpowie: inflacja, rosnące koszty surowców i mediów oraz gigantyczne problemy ze znalezieniem pracowników.

Dwa pierwsze problemy powodują, że musimy podnosić ceny dań, co z kolei często – jak się słyszy – prowadzi do zmniejszenia zainteresowania wizytą w restauracji. Konieczna jest dbałość o szczegóły i daleko idąca optymalizacja kosztów, w tym odpowiednie wykorzystanie czasu pracy. Spróbuj jednak mocniej „docisnąć” swoich pracowników, a okaże się, że tempo pracy, presja i oczekiwany profesjonalizm przetrzebią Twój zespół bardzo szybko. Powstaje rotacja – jakże znienawidzone przez nas słowo.

Później rekrutacja, zbieranie CV, a następnie nadzieja. Nadzieja na to, że umówione spotkania się odbędą. Nadzieja na to, że kandydatowi będą odpowiadać warunki. Nadzieja na to, że przyjdzie na dzień próbny. Nadzieja na to, że postanowi zostać i popracować dłużej. Gdy te warunki zostaną spełnione – przed Tobą żmudny etap szkolenia, tłumaczenia, wyjaśniania. A po trzech miesiącach okazuje się, że pracownik ten, nadal nowy w branży – nie wie, jak trzymać butelkę wina.

Część wiedzy, którą powinien posiadać, to wiedza wewnętrzna. Obsługa POSa, zasady funkcjonowania dowozów, sposób przekazywania kuchni informacji na temat diet, składniki dań – te elementy są po Twojej stronie. Spisz je, stwórz procedury i aktualizuj je. Miej przygotowany „Starter Pack” dla nowego pracownika, to bardzo ułatwi życie.

Pamiętaj jednak, że pozostają kwestie podstawowe – w jakiej kolejności i z której strony podawać dania, jak je rekomendować, jak przyjmować zamówienia, jak serwować napoje, jak podejść do rodziny z dziećmi, jak układać szkło na tacy. Przyznaj sam – jest tego sporo. Czy uważasz, że Twój najlepszy kelner przekaze całość swojej wiedzy?

Nie! Oczywiście, że nie! Nie będzie miał czasu! O pewnych rzeczach w ogóle nie pomyśli – potraktuje tę wiedzę jako oczywistą. **Idealnie byłoby zrobić nowemu pracownikowi pełny onboarding.** Zapoznanie z ofertą i zasadami pracy Waszej restauracji, ale także z kanonami sztuki kelnerskiej. Nieliczni posiadają spisane procedury kelnerskie, które jednak – z uwagi na braki czasowe – nigdy nie są kompleksowe.

Jeśli dysponujesz czasem i środkami – zapewnij nowemu pracownikowi szereg spotkań z profesjonalistami. Doświadczona firma szkoleniowa przygotuje program szkoleń i wdroży Twojego pracownika w arkana kelnerowania. Wiele obiektów nie może sobie jednak pozwolić na taki komfort.

Ale – uważaj – jest rozwiązanie. Szkolenie na temat kanonów sztuki kelnerskiej zostaw ludziom, którzy zajmują się szkoleniami gastro od lat. Firma H&R System zbudowała niezwykle, autorskie narzędzie – [platformę video Gastrolekcje](#), na której Twój nowy pracownik przejdzie cały kurs podstaw sztuki kelnerskiej. **Dowie się jak przygotować stół, jak powitać Gości, jak przygotować się do pracy....** Tematów, zawartych w jednym module kursu, jest mnóstwo – zobaczysz je w linku poniżej. Ty więc dostarcz pracownikowi procedury wewnętrzne, o których pisaliśmy wyżej, a [H&R System](#) zadba o jego wiedzę kelnerską.

Oszczędź czas swoich kelnerów i menedżerów, którzy muszą świeżaka nauczyć wszystkiego od podstaw, zaniedbując przez to swoje obowiązki. Oszczędź sobie nerwów przy obserwowaniu świeżaka, który rekomenduje czerwone wino do ryby. I w końcu: **oszczędź pieniądze** – cena kursu jest fantastyczna. Musisz wiedzieć, że dostęp do kursu jest udzielany na 12 miesięcy, a jednocześnie może się zalogować nawet 10 osób. Aktualną cenę kursu sprawdź teraz na www.gastrolekcje.pl!

[Gastrolekcje - intensywny kurs kelnerski video](http://www.gastrolekcje.pl) to platforma, która za pomocą ciekawego kursu wideo dostarcza kelnerom wiedzę na temat podstaw sztuki obsługi gości w restauracji. To materiały przygotowane z myślą o obecnych, ale i nowych pracownikach, którzy po przejściu kilkugodzinnego szkolenia z krótkimi filmami sytuacyjnymi, pokazującymi codzienną pracę kelnerów, są gotowi do obsługi gości na sali. Jest to autorskie narzędzie, przygotowane przez firmę **H&R System - lidera szkoleń dla gastronomii**. Na czele firmy stoi doskonale znany w branży HoReCa **Rafał Pasenik**. Z usług H&R System skorzystały setki firm, co poskutkowało tysiącami gruntownie przeszkolonych pracowników. Poznaj aktualną ofertę **Gastrolekcji** na www.gastrolekcje.pl

Tagi: Gastrolekcje, HR System, Rafał Pasenik, kelner, gastronomia, restauracja, szkolenia

#tagi: #gastrolekcje #hrsystem #kelner #gastronomia #restauracja