

NEWS

Recept na pult, u kterého nikdo nečeká

Pokrm v několika krocích, s trvanlivostí na roky.

21. září 2026, Tobias Engl



Dobré vedení hostů není žádná věda. Podaří se s několika ingrediencemi, trochou péče a zařízením, které převezme práci. Zde je náš domácí recept.

Ingredience

1 obrazovka nad pultem

1 malé zařízení za ní

1 denní nabídka, udržovaná čerstvá

dle potřeby ceny a alergenů, vždy aktuální

3 jazyky, přidáné podle potřeby

1 špetka zdrženlivosti, proti blikání

Příprava

1. Pověsit obrazovku, připojit zařízení, základ je hotový.
2. Napojit na pokladnu. Co je vyprodáno, tak zmizí samo.
3. Nabídku navrstvit podle denní doby: ráno snídaně, v poledne teplá kuchyně, odpoledne koláče.
4. V noci nechat táhnout na mírném plameni, tedy: ztlumit jas. Ráno je vše připraveno.

Servírování

Počítáno lokálně, hostováno v Evropě, aniž by data hostů opustila podnik. Servíruje se prezentace, která vždy sedí. Chutná po důvěře a zasytí stálé zákazníky.