

NEWS

Resepti palvelutiskiin, jolla kukaan ei joudu odottamaan

Ruokalaji muutamassa vaiheessa, säilyy vuosia.

21. syyskuuta 2026, Tobias Engl



Hyvä asiakasohjaus ei ole mikään taikatemppu. Se onnistuu muutamalla ainesosalla, ripauksella huolellisuutta ja laitteella, joka hoitaa työn. Tässä talon resepti.

Ainekset

1 näyttö tiskin yläpuolelle

1 pieni laite sen taakse

1 päivän ruokalista tuoreena

maun mukaan hinnat ja allergeenit, aina ajan tasalla

3 kieltä, lisätään tarpeen mukaan

1 **riipaus** pidättyvyyttä vilkkumisen vastapainoksi

Valmistus

1. Ripusta näyttö, yhdistä laite – pohja on valmis.
2. Liitä kassajärjestelmään. Näin loppuunmyydyt tuotteet katoavat itsestään.
3. Kerrosta lista vuorokaudenajan mukaan: aamulla aamiainen, keskipäivällä lämmin ruoka, iltapäivällä kakku.
4. Anna hautua yön yli miedolla lämmöllä eli himmennä. Aamulla kaikki on valmiina.

Tarjoilu

Laskettu paikallisesti, isännöity Euroopassa, eivätkä asiakastiedot poistu talosta. Tarjolla on esillepano, joka on aina kohdallaan. Maistuu luottamukselta, ja kanta-asiakkaat lähtevät kylläisinä.