

NEWS

Przepis na ladę, przy której nikt nie czeka

Danie w kilku krokach, trwałe latami.

21 września 2026, Tobias Engl



Dobre prowadzenie gości to nie czary. Udaje się z kilkoma składnikami, odrobiną staranności i urządzeniem, które przejmuje pracę. Oto przepis domu.

Składniki

1 ekran nad ladą

1 małe urządzenie za nim

1 karta dnia, trzymana świeżo

wg uznania ceny i alergenów, zawsze aktualne

3 języki, dodane według potrzeby

1 **szczypta** powściągliwości, przeciw miganiu

Przygotowanie

1. Powiesić ekran, połączyć urządzenie, baza gotowa.
2. Podłączyć do kasy. Tak samo znika, co wyprzedane.
3. Ułożyć kartę warstwami według pory dnia: rano śniadanie, w południe ciepła kuchnia, po południu ciasto.
4. Nocą dusić na małym ogniu, czyli: przyciemnić. Rano wszystko stoi gotowe.

Do podania

Liczone lokalnie, hostowane w Europie, bez opuszczania budynku przez dane gości. Podawany jest wizerunek, który zawsze się zgadza. Smakuje zaufaniem, a syci stałą klientelę.