

NEWS

Receita para um balcão onde ninguém espera

Um prato em poucos passos, que se conserva durante anos.

21 de setembro de 2026, Tobias Engl



Uma boa orientação dos clientes não é nenhum feitiço. Consegue-se com poucos ingredientes, algum cuidado e um aparelho que faz o trabalho. Eis a receita da casa.

Ingredientes

- 1 ecrã por cima do balcão
- 1 pequeno aparelho por trás
- 1 ementa do dia, mantida fresca
- q.b. preços e alergénios, sempre atualizados
- 3 línguas, acrescentadas conforme a necessidade
- 1 **pitada** de contenção, contra as luzes a piscar

Preparação

1. Pendurar o ecrã, ligar o aparelho e a base está pronta.
2. Ligar à caixa. Assim, o que está esgotado desaparece por si só.
3. Dispor a ementa em camadas por hora do dia: de manhã o pequeno-almoço, ao meio-dia a cozinha quente, à tarde o bolo.
4. Deixar apurar em lume brando durante a noite, ou seja: reduzir a luminosidade. De manhã está tudo pronto.

Para servir

Processado localmente, alojado na Europa, sem que os dados dos clientes saiam da casa. Serve-se uma apresentação que está sempre certa. Sabe a confiança e sacia a clientela habitual.