

VELOCIDAD Y EFICIENCIA

Buscamos Generar conciencia y enseñar un sistema de rendimiento que los propietarios de locales puedan utilizar para el staff y ser eficiente en el tiempo de entrega para el cliente.

ERGONOMÍA DEL BAR:

Buscamos mejorar la restructura del mise & place y estaciones del bar acorde a nuestro menu de bebidas.

HABILIDADES DE SERVICIO:

Poner en practica la eficiencia primero hacia bartendes & staff, NO la velocidad es el camino a obtener mayores ingresos.

HABILIDADES EN BEBIDAS:

Comprender lo que es un máximo de ingresos y cómo aumentar los ingresos del bar, con (Pre-batch).

PRE – BATCH BENEFICIOS:

CONSISTENCIA

Los cocteles premezclados nos dan la seguridad de que todo nuestro lote tendrá el mismo balance, sin preocuparnos por medir uno a uno cantidades exactas.

TIEMPO

El tiempo que ahorramos en preparar estos tragos, los podemos invertir en ofrecer una mejor experiencia a nuestros clientes.

PRIORIZAR TAREAS:

- Recuerda que tu nueva carta en esta etapa busca minimizar los ingredientes.
- Al tener una carta inteligente, tener reducidos cócteles, mejorara tu mise en place.
- Recuerda que el tipo de batch que hagas tiene que ser de acuerdo a la necesidad que quieres resolver.

