

Muffiny kulinarne

Dziś postanowiłam rozpocząć nowy cykl na moim blogu. Przyczyniła się do tego wizyta w jednym ze znanych szczecińskich lokali gastronomicznych.

Zaczynając od początku... Wymagania Polaków co do sztuki kulinarnej uległy zmianie i dalej zmieniają się ich gusta, a przede wszystkim oczekiwania. Dziś te są zupełnie inne niż kilka lat temu. Klient ewoluuje. Chce więcej. Oczekiwania klientów w dzisiejszych czasach nie są wygórowane. Przeciętny klient (np. ja) chce uśmiechniętej i oddanej swojej pracy obsługi, menedżera z pasją, dobrej kuchni i w miarę niskiego rachunku. Jeśli ja, jako klient zupełnie przeciętny, wchodzę do restauracji i to właśnie dostaję, to i ja, i lokal są usatysfakcjonowane. Po pierwsze lokal, bo „uszcześliwił” klienta, po drugie klient, bo świetnie zjadł. Lecz nie o same jedzenie tylko chodzi. Klient musi poczuć coś jeszcze. Musi zostać potraktowany przez obsługę z należytych mu szacunkiem. Taki klient wróci i to wróci z przyjaciółmi.

Nadmienię, że nie są to wygórowane wymagania. To są wymagania przeciętnego klienta i recepta na sukces w każdym biznesie usługowym.

Muffiny Kulinarne

Od teraz Manufaktura Ciastek przyznaje lokalom Muffiny Kulinarne. Lokal, który taką Muffinę otrzyma ma wszystko czego szukam: nieprzeciętną obsługę, menedżera z pasją, wspaniałe jedzenie i to coś.

Na wstępie dziękuję dobrym restauracjom, pubom za to, że są na kulinarnej mapie Szczecina. Dziękuję menedżerom za ich zaangażowanie i miłość do jedzenia. Bez tego się nie uda. A uwierzcie mi, że jest jeszcze wiele miejsc, w których nie ma miłości do tego, co się robi. A to tak strasznie widać, że aż razi w oczy. Takim miejscom proponuję zmienić menedżera lub się zamknąć, a przede wszystkim przestać robić jedzenie, bo grozi to otruciem.

