



STANDART

KONSULENCË N' MIKPRITJE

PËRMBLEDHJE E PROGRAMEVE DHE SHËRBIMEVE TONA

Ne ndihmojmë restaurantet dhe hotelet të rrisin performancën, fitimin dhe cilësinë e shërbimit përmes trajnimit, sistemeve profesionale dhe standardeve ndërkombëtare.

5 SHTYLLAT E PERFORMANCËS NË MIKPRITJE

1. PERFORMANCA FINANCIARE	2. EKSELENCA NË SHËRBIM	3. EFIKASITETI I KUZHINËS DHE BARIT	4. PERFORMANCA E STAFIT	5. SIGURIA USHQIMORE
ÇFARË PËRMIRËSOJMË	ÇFARË PËRMIRËSOJMË	ÇFARË PËRMIRËSOJMË	ÇFARË PËRMIRËSOJMË	ÇFARË PËRMIRËSOJMË
- Analiza e të ardhurave - Kontrolli i kostove dhe optimizimi i fitimit të restorantit	- Vendosja e standardeve të shërbimit - Krijimi i një përvoje të shkëlqyer për klientët	- Organizimi i proceseve të kuzhinës - Standardizimi i recetave - Kontrolli i kostove të ushqimit dhe pijeve	- Zhvillimi i stafit përmes trajnimit - Rritja e produktivitetit dhe motivimit të ekipit	- Zbatimi i standardeve HACCP, - Higjiena dhe kontrolli i cilësisë së ushqimit.
SHËRBIMET TONA	SHËRBIMET TONA	SHËRBIMET TONA	SHËRBIMET TONA	SHËRBIMET TONA
- Audit operacional dhe financiar - Food Cost & Beverage Cost - Menu Engineering - KPI Dashboard dhe analiza e fitimit	- Standarde të shërbimit (SOP) - Guest Experience Design - Mystery Guest Audit - Trajnime për Front Office & F&B	- Organizimi i proceseve të kuzhinës - Standardizimi i recetave - Kitchen & Bar Workflow - Kontrolli i kostove dhe inventarit	- Trajnime profesionale - Leadership Coaching - Performance Management - Vlerësimi i kompetencave	- Implementimi HACCP - Food Safety Audit - Trajnime për higjienën - Best Behaviour HACCP

PROGRAMET TONA

PROGRAM	KOHËZGJATJA	IDEALE PËR	PËRMBLEDHJE
ESSENTIAL Bazat Operacionale	3 muaj	Restorante të vogla	Ndërtimi i bazave operacionale dhe i kulturës së shërbimit. Trajnim i menaxherëve, stafit dhe kuzhinës.
SILVER Ekselencia në Shërbim & Performancë	6 muaj	Restorante që duan rritje	Fokus në ekselencën e shërbimit, liderchip, menaxhim performance dhe motivim ekipi.
GOLD Transformimi i Performancës në Mikpritje	12 muaj	Hotele / restorante premium	Partneritet afatgjatë për transformim operacional, optimizim financiar dhe rritje të qëndrueshme.
PREMIUM Concept-to-Opening Strategy	2 – 8 javë	New opening / Zmadhim	Mbështetje e plotë nga koncepti deri në hapje. Kornizë operacionale për hapje të suksesshme.
EXCLUSIVE Program Intensiv	Afat për tu vendosur	Prioritet Ekskluziv	Program i personalizuar për projekte me prioritet të lartë dhe rezultate të menjëhershme.

SHËRBIME INDIVIDUALE

SHËRBIME VETËM (1 – 3 DITË)	ÇMIMI	SHËRBIME VETËM (1 – 3 DITË)	ÇMIMI
Audit restoranti	30,000 – 80,000 L	Best Behaviour HACCP /H&S / F&S (Vlerësimi i rezultatit)	20,000 – 110,000 L
Sistem KPI. SOP	50,000 – 150,000 L	Rritje efience (organizimi i rjedhes se sherbimit)	30,000 – 90,000 L
Food cost system, trajnim chef kuzhine / bar manaxher	50,000 L	Coaching strukture profesionale per manaxher specifik	50,000 – 150,000 L
Trajnim Stafi objektiv specifik	30,000 – 90,000 L	Menu engineering / Menu development	40,000 – 130,000 L
Mystery Dinner	20,000 – 70,000 L	Sistem menaxhimi te feedback direct/online	35,000 L

SI MATET SUKSESI YNË

Ne masim punën tone specifikisht

ROI – Return of investment

ROE – Return of expectation

“

Hapim restorante dhe hotele që funksionojnë që ditën e parë, nga koncepti në një biznes funksional dhe fitimprurës. Zhvillojm nga zero një restorant të strukturuar dhe të ndërtuar mbi standarde.

TREGUESIT E SUKSESIT

- ✓ Rritja e Kënaqësisë së Klientit
- ✓ Rritja e Klientëve Besnikë
- ✓ Përmirësimi i Konsistencës së Shërbimit
- ✓ Reduktimi i Humbjeve Operacionale
- ✓ Rritja e të Ardhurave për Klient
- ✓ Përmirësimi i Produktivitetit
- ✓ Forcimi i Lidershipit

STANDART N' MIKPRITJE – PARTNERI YNË, SUKSESI JUAJ.

NGA ANALIZA E BIZNESIT DERI TE TRANSFORMIMI I REZULTATEVE. NE NDËRËTOJMË SISTEME.

JU ARRINI ARRINI REZULTATE TË QËNDRUESHME.