

Restograf a lansat primul ghid complet pentru deschiderea, operarea si managementul de succes al oricarui tip de local

Restograf lanseaza Consultant Virtual, primul ghid complet pentru deschiderea, operarea si managementul de succes al oricarui tip de local, destinat specialistilor din industria HoReCa, cea mai afectata de criza provocata de pandemia de COVID-19, informeaza platforma de rezervari online printr-un comunicat remis, marti, AGERPRES.

Consultantul Virtual Restograf, al carui partener strategic este producatorul de bere Bergenbier, este primul ghid din România destinat tuturor proprietarilor si managerilor de localuri, pentru a-i ajuta sa depaseasca criza provocata de pandemie, dar si celor care doresc sa-si deschida un local, indiferent de tipul acestuia, si au nevoie de îndrumare.

"Consultantul Virtual este disponibil tuturor celor interesati, în mod gratuit si ofera informatii la zi cu privire la aspecte legislative, financiare, de gestiune, management, marketing si multe altele. Ne adresam în primul rând proprietarilor si managerilor oricarui tip de local din HoReCa, dar oricine lucreaza în domeniu si vrea sa evolueze va avea cu siguranta de câstigat citind si folosind Consultantul Virtual Restograf. Vom contacta toate cele 46.000 de afaceri din domeniu si le vom oferi, în mod gratuit, toate aceste informatii", a declarat Radu Dumitrescu, proprietarul Restograf si fondatorul Stadio Hospitality Concepts (SHC), din care fac parte restaurantele Stadio, NOR, Cismigiu Bistro si 18 Lounge.

Bazat pe 15 ani de experienta în domeniul HoReCa, ghidul Consultant Virtual Restograf vine în sprijinul afacerilor locale, fie ca este vorba despre business-uri cu traditie, fie despre companii de anvergura mica sau medie.

Structurat în 19 capitole principale, ghidul Consultant Virtual Restograf ofera informatii si detalii complete despre primii pasi care trebuie urmati pentru deschiderea unui local, despre conceperea meniului, costuri si modul de stabilire a preturilor, a necesarului de angajati si a grilei de salarizare, despre organizarea activitatii în bucatarie, bar, sala de mese si casierie, despre solutiile de software si hardware, furnizori, livrari, achizitii, gestiune, inventar, rezervari.

Strategiile financiare care conduc afacerile din domeniu spre succes si gestionarea localurilor în timpul pandemiei reprezinta câte un capitol din ghid, la fel si strategiile de marketing si PR. În plus, Consultantul Virtual Restograf prezinta studii de caz si povesti de succes, legislatia din domeniu, principalii producatori, principalele asociatii si cele mai importante publicatii de specialitate, precum si un dictionar de termeni din industrie.

Consultantul Virtual Restograf are peste 2.900 de pagini cu informatii si anexe utile si cuprinde peste 260 de manuale, proceduri, template-uri si check-list-uri.

Restograf este una dintre principalele surse de informare pentru comunitatea iubitorilor de restaurante si o platforma moderna si eficienta de rezervari online atât pentru operatorii de restaurante, cât si pentru consumatorii din Bucuresti. Radu Dumitrescu, CEO Restograf vizeaza extinderea platformei de rezervari online în mai multe orase din tara - Timisoara, Cluj, Sibiu, Brasov Constanta, Iasi, precum si în alte tari din regiune - Ungaria, Austria, Bulgaria, Croatia si Grecia.