



Погодин К.

Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг): с чего начать, как преуспеть. — СПб.: Питер, 2012. — 224 с: ил.

ISBN 978-5-459-01098-5

Мечтаете заняться кейтерингом, но не знаете как? Перед вами книга, написанная экспертом в этой области. Она освещает все основные этапы запуска ресторана выездного обслуживания, отвечает на самые насущные и практические вопросы, которые раньше некому было задать. Здесь подробно описаны все этапы успешного запуска работы кейтеринг-компании, техника оказания кейтеринг-услуг, даны советы по продвижению и работе с клиентами. Также рассмотрены возможные «подводные камни», которые могут встретиться в процессе деятельности.

Рекомендуется руководителям, управляющим и менеджерам традиционных ресторанов, баров, кафе, гостиниц, кейтеринг-компаний, банкетных служб и служб доставки, а также предпринимателям, которые находятся в самом начале пути создания данного бизнеса.