

Как заставить звезды вашего отеля засиять ярче?

Что вы делаете для того, чтобы повысить и поддержать статус вашего отеля?

Работаете над дизайном интерьеров и территории, оснащаете отель лучшей техникой и мебелью, тщательно подбираете персонал, включаете дополнительные услуги и сервисы. То есть делаете все, чтобы гость чувствовал ваше внимание на уровне люкс.

Что думают об этом ваши клиенты?

Они, несомненно, признают важность качества номера и обслуживания, внимательность и слаженность работы персонала. Если гости приехали в отпуск, они оценят и дополнительные сервисы: бассейны, фитнес-залы, СПА-центры. Тем, кто находится в рабочей поездке, нужен отличный интернет и возможность провести встречу.

Но статистика показывает: при прочих равных условиях ваши клиенты выбирают отель, известный хорошей кухней.

Действительно, часто решающим фактором при выборе отеля становится ресторан. Ведь именно он делает ваш отель «вкусным», то есть особенно притягательным.

Ресторан — важная инвестиция!

- Здесь гости могут провести деловую встречу без галстуков или вечер с друзьями, не покидая пределов отеля.
- Довольный клиент придет снова, и ресторан — это дополнительные баллы в вашу пользу.
- Люди любят делиться информацией о хорошей кухне. Для вас это очень эффективная и при этом бесплатная реклама!

А значит, дополнительный доход получите вы, а не кто-то другой.

Что вы уже сделали для улучшения вашего ресторана?

Оформили зал, разработали изысканное меню, наняли команду официантов, пригласили шеф-повара?

А еще? Мастерства повара хватит для того, чтобы о вашей кухне заговорили?

Приготовление пищи — это работа, наука и искусство одновременно. Во всех этих сферах человеческий фактор обеспечивает лишь половину успеха. Для получения совершенного результата хорошему мастеру необходим отличный инструмент!

Мы предлагаем вам целый комплект таких инструментов сразу:

- Полный спектр профессионального оборудования для ресторанов и баров.
- Технику для прачечных.
- Профессиональную посуду.
- Кухонный, барный и кондитерский инвентарь.
- Предметы сервировки.
- Сопутствующие товары.

Почему сотрудничать с нами выгодно?

- Мы выбираем и предлагаем вам самые последние достижения для приготовления пищи. Мы работаем с известными во всем мире производителями оборудования и аксессуаров из Германии, Италии, Финляндии, Швеции, Дании и других стран. **Именно наши кухни позволяют шеф-поварам наших клиентов совершать кулинарные чудеса!**
- Мы успешно работаем с самыми взыскательными заказчиками, и наш ассортимент дает нам возможность соответствовать любым требованиям.
- Мы понимаем важность индивидуального профессионального подхода к каждому проекту. И это особенно важно, когда речь идет о фешенебельных отелях.
- Мы гарантируем: с новой кухней звезды вашего отеля засияют еще ярче!

Оснастите ваш ресторан профессиональным кухонным оборудованием от компании «Технофлот». **Инвестируйте в статус вашего отеля и выжмите из вашего шеф-повара максимум!**

Получите консультацию или сделайте заказ по телефонам () или электронной почте ().

Вопросы и заказы присылайте на hello@azcontent.ru