

„V gastronomii je důležitý pozitivní zážitek,“ řekl lektor webináře pro sociální podniky

23.9.2024 - | Krajský úřad Pardubického kraje

Jaké jsou trendy a inovace v gastro podnikání? To bylo hlavní téma webináře, který Institut sociálního podnikání nabídl ve spolupráci s Krajským úřadem Pardubického kraje i sociálním podnikům z Pardubického kraje. V Pardubickém kraji je v současné době 37 sociálních podniků. Jsou zaměřeny zejména na služby, výrobu, gastronomii a zemědělství. Pracuje v nich přibližně 1200 zaměstnanců znevýhodněných na trhu práce.

Pardubický kraj podporuje sociální podnikání dlouhodobě

„Pardubický kraj se dlouhodobě a systematicky zabývá rozvojem a podporou sociálního podnikání. Kromě finanční pomoci prostřednictvím našeho dotačního programu se snažíme sociálním podnikům v Pardubickém kraji nabízet i zajímavé vzdělávací a rozvojové aktivity. Jsem rád, že i díky tomuto webináři mohli zájemci načerpat inspiraci a vzájemně sdílet příklady dobré praxe,“ uvedl radní Pardubického kraje pro sociální péči a neziskový sektor Pavel Šotola, do jehož gesce sociální podniky patří.

Aktuální trend dnešní doby? Důraz na zážitky

„Aktuálním trendem dnešní doby je snaha o intenzivnější zážitky hostů. A právě krásné české slovo zážitek perfektně vystihuje mnoho důvodů, proč lidé do restaurací, kaváren či barů chodí. Někdo hlavně proto, že má hlad nebo žízeň, jiný třeba za usměvavou obsluhou, která je průvodcem zážitků hostů. Ty mohou vznikat na různých místech a při různých situacích. A to už od chvíle, kdy se host rozhodne, že se chce do nějakého gastro podniku vydat,“ konstatoval František Korál, lektor webináře, který v gastronomii působí již čtvrtstoletí.

„Pokud chce být podnikatel v tomto oboru úspěšný, měl by se snažit s hostem emočně propojit. A to tak, aby zážitek z návštěvy gastro podniku byl pozitivní a intenzivní. Host by si ho měl zapamatovat natolik, že ho bude chtít znovu zažít a doporučovat i dalším lidem,“ sdělil lektor a jednatel společnosti 100PROgastro.

K emocím je dobré si vzít na pomoc i smysly

„K emocím je dobré si vzít na pomoc i smysly. To je skvělý základ,“ podotkl František Korál, podle něhož je důležité nepodcenit žádnou fázi budování vztahu se zákazníkem. A to od chvíle, kdy teprve uvažuje o návštěvě gastro podniku, až do doby, kdy ho opouští.

„Řada podniků věnuje mnoho energie tomu, že nabídnou kvalitní jídlo a pití, obsluhu i příjemné prostředí. Občas se však zapomíná na to ostatní kolem. Že je dobré mít také perfektní web, viditelnou stopu na sociálních sítích nebo pracovat s recenzemi,“ dodal lektor webináře.

Důraz na propojení s místní komunitou

Dalším aktuálním trendem v gastronomii je důraz na propojení s místní komunitou. „To se například sociálním podnikům docela hezky daří. Oproti klasickým komerčním gastro provozům dokážou většinou lépe vyhovět různým omezením hostů. Například těm, kteří mají speciální diety a v běžné restauraci by měli problém si z klasického jídelního lístku vybrat,“ řekl František Korál.

Podle jeho slov i dnes stále hodně fungují různé systémy odměn či věrnostních kartiček. „Zákazníci to oceňují a slyší na to, zejména pokud akce obsahují herní prvky,“ vyjádřil se lektor zajímavého webináře, jenž vznikl s výrazným přispěním Oddělení sociálního podnikání Ministerstva práce a sociálních věcí České republiky.

„S Františkem Korálem jsme již několik konzultací absolvovali. Bylo to pro nás vždy velmi přínosné,“ prohlásila Jolana Štěpánková, ředitelka spolku Apolenka, který na farmě ve Spojile u Pardubic pomáhá najít práci lidem se zdravotním hendikepem a provozuje bistro Chlívěk jako sociální podnik.

<https://www.pardubickykraj.cz/aktuality/126437/v-gastronomii-je-dulezity-pozitivni-zazitek-rekl-lektor-webinare-pro-socialni-podniky>