

Czy otwierając restaurację sushi, muszę szukać pracowników wyspecjalizowanych w kuchni japońskiej?

To częsta wątpliwość, którą mają osoby zainteresowane założeniem własnego sushi baru, szczególnie w mniejszych miastach. Właściciele restauracji obawiają się, że na ograniczonym rynku nie będą w stanie znaleźć kucharzy, którzy sprostają zadaniu serwowania kuchni japońskiej. Jednak czy znajduje to odbicie w rzeczywistości? W naszej sieci - nie. Sprawdź, na czym polega nasze wsparcie zakresie budowania kompetentnego zespołu i w jaki sposób szkolimy wszystkich pracowników KOKU Sushi.

Na początku warto rozprawić się z popularnym mitem na temat sushi. W Polsce nadal panuje stereotyp, że jest to danie niezwykle skomplikowane, wymagające szerokiej wiedzy oraz wyjątkowych umiejętności. A rolki, których nie zaserwuje nam sędziwy, japoński mistrz, nie mają racji bytu.

Okazuje się jednak, że zdobycie wiedzy potrzebnej do pracy w naszych sushi barach nie jest czasochłonne. Nawet gdy nie mieliśmy wcześniej do czynienia z pracą w gastronomii, a gotowanie było jedynie zwykłą pasją. W naszej sieci mamy mnóstwo tego typu przykładów - osób, które rozpoczęły z nami przygodę z sushi, a dziś są sushi masterami.

Miesięczne szkolenia - podstawa

W KOKU Sushi opracowaliśmy nasz autorski program szkolenia przyszłych kucharzy, który trwa dokładnie miesiąc. Prowadzą go wykwalifikowani trenerzy, z kilkunastoletnim doświadczeniem w branży. Każda załoga restauracji w naszej sieci zdobywa więc wiedzę teoretyczną dotyczącą produktów - ryb, owoców morza, warzyw, przypraw. Do tego dochodzą metody obróbki oraz umiejętności praktyczne, które pozwalają im przygotowywać rolki na najwyższym poziomie.

Pracownicy mają także do dyspozycji szczegółowe receptury wraz z dokładnym opisem wszystkich etapów przygotowywania poszczególnych pozycji w menu. To minimalizuje ryzyko popełnienia błędu, zapewnia powtarzalność dań i pozwala wyrobić odpowiednie nawyki.

Oczywiście, praktyka czyni mistrza, dlatego nasi szkoleniowcy towarzyszą nowym kucharzom jeszcze przez pierwszy tydzień po otwarciu restauracji. Dzięki temu mogą oni doszlifować swoje umiejętności i na bieżąco korygować błędy. Nie czują się też rzuceni na głęboką wodę, ale otrzymują pełne wsparcie, gdy sala zaczyna wypełniać się gośćmi, a szkolenie przekształca się w pracę pod presją czasu.

Czy otwierając restaurację sushi, muszę szukać pracowników wyspecjalizowanych w kuchni japońskiej?

Praca w KOKU Sushi to szansa na rozwój

Szeregi KOKU Sushi zasilają różne osoby – od doświadczonych kucharzy, którzy szukali dla siebie nowej ścieżki, po pracowników stawiających dopiero pierwsze kroki w gastronomii. Szkolenia sieciowe dają im możliwość szybkiego rozwoju, ciągłego doskonalenia, poznawania nowych potraw, a także awansu na wyższe stanowiska.

Dodatkowo każdy kucharz może wziąć udział w sieciowym konkursie kulinarnym “Nowe Inspiracje”. Co ciekawe, wśród jego laureatów były osoby z zaledwie kilkumiesięcznym doświadczeniem w robieniu sushi. Pokazuje to, jak szybko, przy odpowiedniej motywacji, pracownik może osiągnąć sukces.

A co z obsługą kelnerską?

Kelnerzy KOKU Sushi także objęci są oddzielnym, profesjonalnym szkoleniem. Dzięki temu, że obsługują gości według standardów sieci, każda restauracja buduje w ten sposób swoją przewagę konkurencyjną na rynku. Goście chętniej wybierają bowiem lokal, w którym czeka na nich uśmiechnięta załoga, o wysokim poziomie kultury osobistej, zawsze gotowa do pomocy i posiadająca dużą wiedzę na temat serwowanych dań. Bez względu na to, czy mówimy o dużym, czy małym mieście. Oczekiwania gości są jednakowe, a jako sieć posiadamy pełne know how w zakresie tego, jak powinien przebiegać serwis.

Co ważne, kelnerzy KOKU Sushi także mają możliwość rozwoju oraz awansu. Dodatkowo mogą wziąć udział w konkursie na własny napój, który podobnie jak w przypadku konkursu kucharzy, serwowany jest później we wszystkich restauracjach pod szyldem KOKU w Polsce.

Podsumowując - czy rekrutacja pracowników do sushi baru rządzi się swoimi prawami?

W sieci KOKU Sushi – nie. Kandydaci nie muszą posiadać rozbudowanego doświadczenia i wiedzy z zakresu kuchni japońskiej. Naszym franczyzobiorcom podczas rekrutacji radzimy za to zwracać uwagę na cechy takie, jak: otwartość, chęć do nauki, komunikatywność, pozytywne nastawienie i motywacja do pracy. Reszty jesteśmy w stanie nauczyć ich od podstaw.