

Szkolenia dla partnerów sieci oraz pracowników każdego lokalu KOKU Sushi to nieodłączna część procesu otwarcia nowej restauracji. Na tym jednak rozwój zawodowy franczyzobiorców, ich kucharzy i kelnerów się nie kończy. Od kilku miesięcy realizujemy nowy system szkoleń, dzięki któremu zarówno właściciele, managerowie, jak i zwykli pracownicy, mogą poszerzać swoje kompetencje związane z pracą w branży gastro.

Najważniejszym szkoleniem w ramach współpracy z KOKU Sushi jest szkolenie kadry i właścicieli przed otwarciem restauracji. Ale od niedawna prowadzimy także inne spotkania edukacyjne. Pierwsze, skierowane do franczyzobiorców i managerów, skupia się na kwestiach oscylujących wokół prowadzenia biznesu, optymalizacji procesów oraz efektywnego marketingu. Drugie, szkolenie kelnerskie prowadzone pod okiem doświadczonych instruktorów, ma na celu podniesienie standardów obsługi gościa oraz zwiększenie obrotów restauracji.

Dobry biznes to biznes, który się rozwija

Szkolenia biznesowe to odpowiedź na dynamiczne zmiany, jakie obserwujemy obecnie w branży gastronomicznej. Obejmują one kilka kluczowych zagadnień, z którymi zmagają się dziś właściciele restauracji. To m.in. efektywna współpraca z franczyzą, kontrola finansów, zarządzanie pracownikami z pokolenia Z czy wykorzystanie nowoczesnych narzędzi promocyjnych do zwiększania obrotów lokali.

Szkolenia odbywają się w formule 1:1, co oznacza, że podczas dwudniowej sesji trenerzy KOKU Sushi pochylają się nad jedną restauracją. To więc okazja nie tylko do przekazania konkretnej wiedzy biznesowej, ale także do zmierzenia się z bieżącymi wyzwaniami, jakie stoją przed franczyzobiorcą i jego zespołem. Za ich organizację i przebieg odpowiedzialni są: Marcin Zalewski, praktyk biznesu oraz Magdalena Matejczuk, manager sieci.

Dzięki szkoleniom właściciele i managerowie:

- zdobywają praktyczną wiedzę na temat prowadzenia restauracji w obecnej sytuacji gospodarczej oraz szczegółowej kontroli finansów;
- poszerzają wiedzę z zakresu HR i budowania relacji z pracownikami, szczególnie w odniesieniu do pokolenia Z;
- uczą się, jak sprawnie zarządzać i optymalizować kluczowe procesy w lokalu;
- dowiadują się więcej na temat nowoczesnego marketingu i narzędzi internetowych;
- zyskują wiedzę na temat współczesnych trendów i tego, w jaki sposób jeszcze lepiej

odpowiadać na oczekiwania gości.

Poniżej kilka opinii uczestników, którzy przeszli szkolenia w centrali KOKU Sushi:

“Gastronomia to branża, w której funkcjonuję od 20 lat. I choć to wiele, to ten organizm jest na tyle różnorodny, że każde nowe doświadczenie, nie tylko rozwija, ale i uświadamia, że wciąż mogę wiedzieć więcej. Tak też było w odniesieniu do szkolenia. Może teoria dotycząca funkcjonowania restauracji, priorytetów i celów, jest mi dobrze znana, ale nigdy nie dowiedziałabym się, jak ważną kwestią jest współpraca wewnątrz sieci i że każde KOKU, tworzy tak naprawdę jeden organizm”.

Manager restauracji w Żarach

“Marcin Zalewski zaraził mnie energią z kosmosu. Podbudował. Zmotywował. Uświadomił, że nie ma złych czasów, jest złe nastawienie. Po naszym spotkaniu od razu zaczęłam budować strukturę w naszym zespole. Oddelegowywać polecenia do moich współpracowników. Zyskując dzięki tym działaniom więcej czasu, skupiłam się na organizacji i planowaniu. Działam poza lokalem. Wyznaczam cele. Każdy pomysł przekuwam w działanie. Nie oczekuję od każdej inwestycji natychmiastowego zysku, po prostu sieję! Sieję, aby w przyszłości zebrać owoce swojej pracy. Pracy, którą dzisiaj wykonuje z uśmiechem na twarzy”.

właścicielka KOKU Sushi w Lublińcu i Częstochowie

“Najważniejsze, z perspektywy pracodawcy i przedsiębiorcy, były dla nas zagadnienia związane z strategią otwarcia nowej lokalizacji, bieżącego zarządzania restauracją, rozpatrywania reklamacji czy nadzorem nad kosztami działalności. Zdobyta wiedza ułatwia nam dziś codzienną pracę, a pomysły, którymi podzielili się z nami Marcin i Magda oraz wszystkie te, które przyszły nam do głowy dzięki ich energii, mają ogromny wpływ na zadowolenie naszych Pracowników i Gości. A co za tym idzie, maksymalizują zyski firmy”.

Multifranczyzobiorcy sieci

Kelner na wagę złota

Szkolenia kelnerskie to nowość w ofercie KOKU Sushi. Propozycja skierowana jest do franczyzobiorców, którzy chcą zwiększyć efektywność swoich zespołów i sprawić, aby ich restauracja wyróżniała się na tle konkurencji wysoką jakością serwisu. Nie bez znaczenia jest także aspekt zadowolenia pracowników, ich motywacji i chęci do rozwoju.

Szkolenia trwają trzy dni i odbywają się w białostockiej centrali KOKU Sushi. Obejmują zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną. Podczas zajęć omawiane są zagadnienia związane m.in. ze sprzedażą sugestywną, upsellingiem czy komunikowaniem promocji i ofert specjalnych. Kelnerzy dowiadują się także, w jaki sposób przywitać i pożegnać gości, jakich słów unikać podczas rozmowy czy jak zachować się wobec zarzutów. Uczestnicy poznają ponadto tajniki dobrze zorganizowanego serwisu.

Szkolenia pozwalają na szybsze dostosowywanie się do zmian zachodzących na rynku, lepsze zarządzanie i wszechstronny rozwój zespołów.

Dzięki szkoleniom kelnerzy uczą się:

- jak powinien przebiegać prawidłowy serwis,
- jak mówić o promocjach i dzięki temu sprzedawać więcej,
- jak wyjść z sytuacji kryzysowej,
- czego po wizycie w restauracji oczekują współcześni goście,
- jak czerpać satysfakcję ze swojej pracy?

Opinie kelnerów na temat szkolenia KOKU Sushi:

“Szkolenie otworzyło mi oczy na temat znaczenia naszej pracy dla funkcjonowania całej restauracji. To od nas w dużej mierze zależy, jak goście czują się w lokalu i czy będą do niego wracać. Solidna dawka ciekawej i przydatnej wiedzy!”

Joanna

“Praca kelnera nie jest łatwa i często dopadało mnie w niej zwątpienie.

Po szkoleniu odzyskałam chęci i motywację do działania. Teraz łatwiej mi zrozumieć, czego oczekują goście i w jaki sposób obsłużyć ich, aby byli zadowoleni. Dzięki większemu zaangażowaniu zwiększyłam także swoją wypłatę”.

Kamila

“Bardzo profesjonalne szkolenie. Najbardziej podobało mi się odgrywanie scenek, dzięki którym mogliśmy przećwiczyć wszystko w praktyce. Polecam każdemu!”

Łukasz