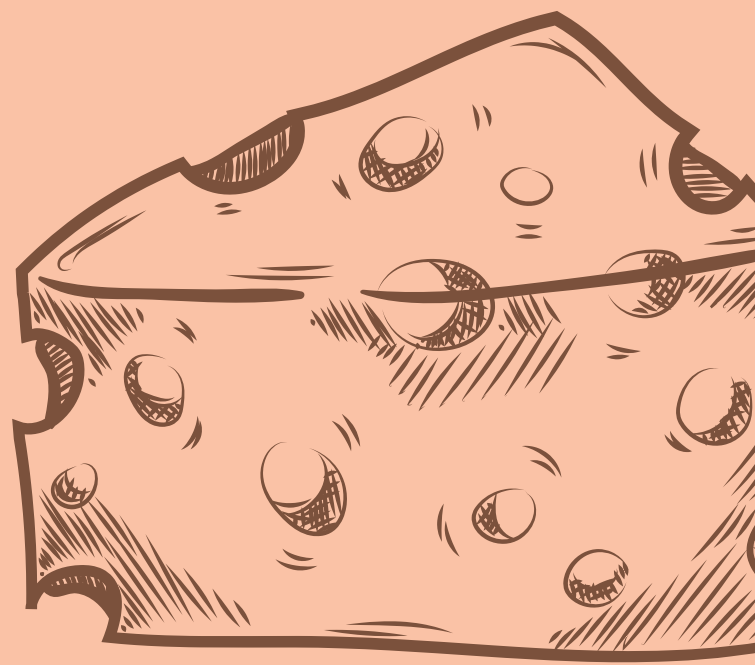




Пурмарілі

ресторан грузинської
кухні

Корпоративний кодекс



Пурмарілі



БАЧЕННЯ

Ми прагнемо стати лідером серед ресторанів грузинської кухні, зробити доступною можливість кожному клієнту повністю поринути у культуру даної країни та насолодитися смачною їжею.

МІСІЯ

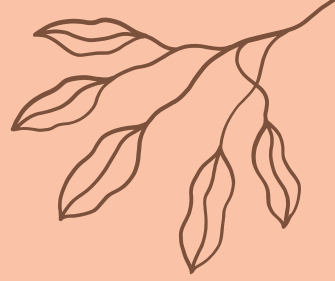
Ми постійно працюємо над поповненням меню виключно стравами грузинської кухні, створюємо відповідну атмосферу у залі.

КЛЮЧОВІ ЦІННОСТІ

- робота із професіоналами,
- відкритість до клієнтів,
- високий стандарт обслуговування.



Пурмарілі



Ключові цінності

Робота із
професіоналами

Відкритість до
клієнтів

Високий стандарт
обслуговування



Пурмарілі

Робота із професіоналами

-> шеф-кухарі
-> музичний гурт
-> танцювальний ансамбль

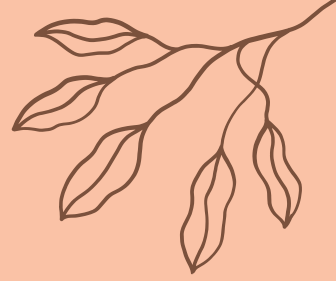
Відкритість до клієнтів

- частково відкрита кухня <.....
- прозорість діяльності у соцмережах <.....

Високий стандарт обслуговування

-> якісна і здорова їжа
-> обізнаність офіціантів

Пурмарілі



Робота із професіоналами

1. Шеф-кухарі

Ресторан залучає до праці професіоналів своєї справи. Особлива увага приділяється шеф-кухарям, які мають чимало відзнак і досвід роботи. Адже від них залежить запорука успіху діяльності саме у задоволенні смакових бажань клієнтів

2. Музичний гурт

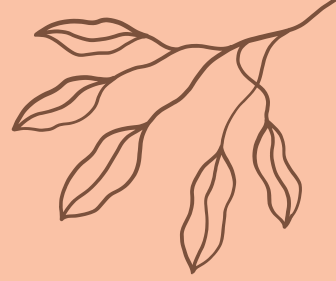
Для більшого залучення клієнтів в атмосферу Грузії щоп'ятниці та вихідних виступає музичний гурт, що виконує національні пісні

3. Танцювальний ансамбль

Також з ціллю залучити клієнтів в атмосферу Грузії, періодично виступає танцювальний ансамбль у національних костюмах



Пурмарілі



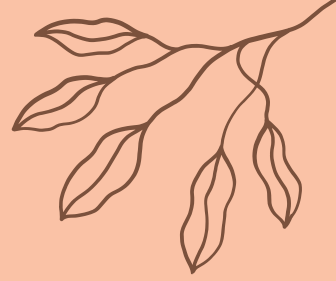
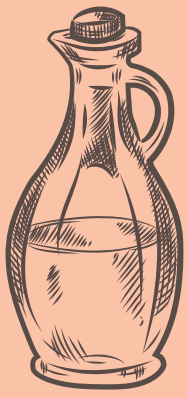
Відкритість до клієнтів

1. Частково відкрита кухня

Клієнти зможуть бути впевнені у чистоті й порядку, бачити на власні очі, як відбувається приготування усіх м'ясних і борошняних страв, адже для цього буде наданий доступ через спеціальне облаштування кухні

2. Прозорість діяльності у соціальних мережах

SMM-спеціаліст займається веденням соціальної сторінки ресторану в Інстаграмі, де чітко показує, як усе облаштовано, як відбувається процес готування, відповідає на усі питання клієнтів щодо діяльності підприємства



Пурмарілі

Високий стандарт обслуговування

1. Якісна і здорова їжа

Ми дбаємо про клієнтів та свою репутацію, тому використовуємо виключно свіжі і високої якості продукти, без додавання різних хімічних добавок

2. Обізнаність офіціантів

Усі офіціанти повністю знають меню, які продукти входять до тої чи іншої страви, актуальність страв і появу новинок. У разі наявності у страві продуктів, на які у людей часто може бути алергія, працівники ресторану не забувають повідомити про це клієнта



Пурмарілі

ресторан грузинської
кухні

При великих
неприємностях я
відмовляю собі у всьому,
окрім їжі і пиття.

- Оскар Уайльд

