

Виды корпоративного питания

Мини-кухни: особенности организации питания в офисе, выбор оборудования, ассортимента и обслуживание.

**Елена Рейзентул – Административный директор
2015**

Мини-кухня как способ мотивации персонала

- **Мини-кухня – важная часть корпоративной культуры**
- **Ранний завтрак и поздний ужин**
- **Вовлеченность и обратная связь. Проведение регулярных опросов сотрудников. Книга предложений и замечаний.**

Оснащение мини-кухни.

- **Выбор оборудования - от необходимого к большему.**
- **Особенности выбора оборудования**
- **Покупка или аренда**
- **Питьевая вода: что лучше - бутилированная или аппараты для очистки проточной воды**
- **Посуда: мыть или выбрасывать?**

Ассортимент продуктов питания для мини-кухни

- **Необходимый набор продуктов**
- **Особенности выбора вида и сортов кофе и чая для офиса**
- **Особенности выбора продуктов**
- **График выкладки**
- **Здоровое питание – овощи, фрукты, кисломолочные продукты.**
- **Работа со скоропортящимися продуктами.**

Практические советы по организации кофе-зоны

УДОБНО:

- Прозрачный чайник
- Продукты небольшого размера, которые не пачкают руки и не крошатся
- Аренда кофе-машины у поставщика кофе с условием бесплатного сервисного обслуживания.
- Кусковой сахар
- Пластиковые размешиватели, но стеклянная посуда

NB!!

- Чашки должны подходить по размеру к кофемашине
- Одноразовая упаковка провоцирует на «вынос»