

Čo v tej knihe reálne nájdeš

I. REALITA, KTORÚ NECHCEŠ VIDIEŤ

Nie to, čo si myslíš. To, čo sa deje.

- Prečo plná reštaurácia klame
- Tržba nie je zisk
- Prečo na konci mesiaca nič nezostane
- Systém vs. chaos (a prečo prehrávaš bez systému)
- Kde sa to celé začne rozpadávať

II. PENIAZE A PREVÁDZKA (TAM KDE TO BOLÍ)

Tu sa rozhoduje, či prežiješ.

- Denná kontrola čísel (bez toho si slepý)
- Koľko musíš reálne zarobiť každý deň
- Food cost, ktorý ťa potichu zabíja
- Prečo percentá hovoria pravdu
- Menu ako nástroj na zisk, nie výklad
- Dodávatelia = tichý únik peňazí
- Technológia, ktorá rozhoduje o výkone

III. ĽUDIA A REALITA TÍMU

Nie ideál. Realita prevádzky.

- Prečo dobrý kuchár ≠ dobrý zamestnanec
- Kde vznikajú straty v tíme
- Ako nastaviť výkon (bez chaosu)
- Prečo motivácia nefunguje tak, ako si myslíš
- Čo robiť, keď tím brzdí biznis

IV. REŠTART (KEĎ TO NEFUNGUJE)

Toto je moment pravdy.

- Ako zistiť, že si v probléme
- Kde začať (bez hlúpostí)
- Čo vypnúť okamžite
- Ako otočiť prevádzku na čísla
- Rozhodnutia, ktoré bolia, ale zachránia ťa