

माझे स्वतःचे उपहारगृह (रेस्टोरेंट)

तुम्ही कधीतरी तुमच्या कुटुंबियांसोबत एखाद्या हॉटेल मध्ये जेवला असाल किंवा घरच्या मोठ्या व्यक्तींकडून हॉटेल मधील जेवनासंबंधी ऐकले असेल, हो ना?



हॉटेल मध्ये जेवणासाठी गेल्यावर आपल्याला कोणकोणत्या गोष्टी आढळून येतात? थोडासा विचार केल्यावर तुमच्या लक्षात येईल कि हॉटेल मध्ये जेवणासाठी जे जे पदार्थ तयार असतात त्यांची एक यादी हॉटेल समोर लावलेली असते. आणि दुसरी महत्वाची गोष्ट म्हणजे हॉटेल मध्ये जे जेवण दिलं जातं, ते आपल्या घराच्या जेवणापेक्षा दिसायला खूप

आकर्षकरित्या सजवलेलं असतं, हो ना.

सध्याच्या लॉक डाऊन च्या काळात तर बहुतेक हॉटेल बंद आहेत, मग अशा परिस्थितीत तुमच्याकडे एक सुवर्णसंधी आहे ती म्हणजे तुमचे स्वतःचे छोटेसे उपहारगृह तयार करून आपल्या कुटुंबातील सदस्यांना वेगवेगळे पदार्थ खाऊ घालण्याची.

चला तर मग, आज आपण आपले स्वतःचे उपहारगृह कसे सुरु करायचे आणि त्यासाठी कोणकोणत्या गोष्टी शिकणे किंवा माहित असणे गरजेचे आहे याची माहिती घेऊया.

आपले उपहारगृह हे सुंदर होण्यासाठी आणि इतरांना आवडण्यासाठी आपल्याला आधी काही महत्वाच्या गोष्टींचा विचार करावा लागेल. या महत्वाच्या गोष्टी पुढीलप्रमाणे असू शकतील :

- १) आपल्या उपहारगृहामध्ये अशी कोणती गोष्ट आवश्यक आहे कि ज्यामुळे आपले उपहारगृह इतरांना सर्वापेक्षा वेगळे आणि विशेष वाटेल?
- २) आपल्या उपहारगृहामध्ये कोणते लोक जेवायला येणार आहेत? आपण आलेल्या पाहुण्यांना केंव्हा आणि कुठे विशेष जेवण देऊ शकतो?
- ३) आपण आपल्या पाहुण्यांना कोणकोणते पदार्थ बनवून देऊ शकतो? हे पदार्थ नेमके कसे तयार जातात?
- ४) आपल्या उपहारगृहाचे नाव काय असावे? आपण आपल्या ग्राहकांना कसे आकर्षित करू शकतो? आपला मेनू कार्ड कसे तयार करावे?

वरील सर्व माहिती मिळविण्यासाठी आपल्याला आपल्या घरातील वडीलधाऱ्या माणसांची मदत घेता येईल किंवा आपण आतापर्यंत पाहिलेल्या विविध हॉटेल मध्ये या सर्व गोष्टींचे व्यवस्थापन कसे केले जात होते हे याचा बारकाईने विचार करावा लागेल.

तुम्हाला माहिती आहे का की काही हॉटेल्स मध्ये ग्राहकांना आकर्षित करण्यासाठी जेवणाला वेगवेगळे नावं दिलेली असतात, जसं की, पुण्याची स्पेशल मिसळ, मुंबईचा फेमस वडापाव, पोशिंदा चा स्पेशल गुळाचा चहा, हेंद्राबादची स्पेशल दम बिर्याणी इत्यादी. तुम्हीपण असे



गरमागरम समोसा . ५ रुपये
स्पेशल गुळाचा चहा - १० रुपये
झवकास कॉफी - १२ रुपये
मुंबईचा वडापाव - ५ रुपये

वेगवेगळे आकर्षक नावं तुमच्या जेवणाच्या पदार्थांना देऊ शकता जेणेकरून इतरांना तुमच्या हॉटेलमधील जेवण चाखून पाहण्याची इच्छा होईल आणि ते आपसूकच तुमच्या हॉटेल मध्ये जेवण्यासाठी येतील. तुम्ही तुमच्या घरातील इतर माणसांना विचारून देखील अशी नावे शोधू शकता. यानंतर आपल्याला आपल्या हॉटेल जे जे पदार्थ ठेवायचे आहेत त्याची एक यादी बनवावी लागेल आणि त्या यादीपासून एक आकर्षक मेनूकार्ड बनवावे लागेल.

यानंतर एक महत्त्वाची गोष्ट आपल्याला शिकून घ्यावी लागेल ती म्हणजे आपल्याला पाहिजे असलेले पदार्थ बनवायचे कसे ते शिकून घेणे

समजा आपण आपल्या हॉटेल मध्ये पाच वेगवेगळे पदार्थ ठेवायचे आहेत तर सर्वप्रथम आपल्याला ते पदार्थ कसे बनवायचे ते शिकावे लागेल.

कोणताही पदार्थ बनवताना त्यासाठी लागणारे सामान कोणते आहे? ते सामान सध्या तुमच्या घरात आहे का? तो पदार्थ बनवायला किती वेळ लागतो? अशा सर्व गोष्टींचा विचार आपल्याला करावा लागेल.

सुरवातीला आपण सोपे सोपे पदार्थ जसे कि चहा, कॉफी, मसाला पापड, मॅगी इत्यादी निवडूया जेणेकरून ते बनवायला सोपे असतील आणि वेळ पण कमी लागेल. किंवा या व्यतिरिक्त तुम्ही तुमच्या घरच्यांना विचारून एखादा नवीन पदार्थ देखील शिकून घेऊ शकता.

आता वळूयात शेवटच्या महत्त्वाच्या गोष्टीकडे, ती म्हणजे आपल्या हॉटेल मध्ये पाहण्यांना किंवा ग्राहकांना कसे आकर्षित करता येईल याची योजना बनविणे. आपल्याला आपल्या हॉटेल मध्ये नुसते विविध पदार्थ बनवून चालणार नाही तर त्यासोबतच आपल्याला ग्राहकांना आपल्या हॉटेल कडे आकर्षित करण्यासाठी विविध प्रयत्न देखील करावे लागतील. त्यासाठी तुम्ही खालील गोष्टी करू शकता:

- १) ग्राहकांशी वेगवेगळ्या माध्यमातून सुसंवाद साधू शकता
- २) तुमच्या पदार्थांना वेगवेगळी आकर्षक नावं देऊ शकता
- ३) शक्य असल्यास खुर्ची आणि टेबल ची सजावट करून ठेऊ शकता
- ४) शक्य असल्यास टेबल वर विविध रंगाची फुले किंवा इतर शोभेच्या वस्तू ठेवू शकता
- ५) खाण्याच्या पदार्थांना देखील काकडी, लिंबू, लहान भेंडी यांच्या मदतीने सजवू शकता.

यासोबतच तुम्हाला एक ग्राहकांची प्रतिक्रिया घेणारा एक कागद तुमच्या टेबल वर ठेवायचा आहे जेणेकरून ग्राहकांना जेवण झाल्यानंतर तुमच्या जेवणावर प्रतिक्रिया देता येईल. हा प्रतिक्रियेचा कागद बनविणे अगदी सोपे आहे. उदाहरणादाखल तुम्ही पुढीलप्रकारे तो तयार करू शकता.



या प्रतिक्रियेद्वारे तुम्हाला जेवण खूप आवडले, जेवण बरे होते आणि जेवण आवडले नाही अशी माहिती मिळू शकेल आणि गरज असल्यास पुढच्या वेळी त्यात सुधारणा करता येतील.

हुर्रर ! आता तुमचे स्वतःचे उपहारगृह सुरु झाले आहे. आता तुम्ही वर दिलेल्या सर्व गोष्टी व्यवस्थितरीत्या पूर्ण करून आपल्या ग्राहकांना किंवा कुटुंबियांना जेवणासाठी आमंत्रित करू शकता. तुमचे ग्राहक तुमच्या हॉटेल मध्ये येऊन आनंदात जेवण करतील आणि जेवण संपल्यानंतर तुम्ही टेबल वर ठेवलेल्या प्रतिक्रियेच्या कागदावर त्यांची प्रतिक्रिया लिहून देतील. तुम्हाला या सर्व प्रतिक्रिया जमा करायच्या आहेत आणि एखादी प्रतिक्रिया जेवणात किंवा इतर गोष्टीत बदल करायला सुचवत असेल तर त्याप्रमाणे सर्व अपेक्षित बदल करून त्या ग्राहकांना परत जेवायला बोलवायचे आहे.

अशाप्रकारे या लॉक डाऊन च्या काळात तुम्ही आपल्या कुटुंबियांसोबत स्वतःच्या हॉटेल मधील जेवणाचा आनंद देऊ शकता.

