

ZAŁOŻENIA DOTYCZĄCE PROWADZENIA USŁUG GASTRONOMICZNYCH NA PLAŻY MIEJSKIEJ

BAR NA PLAŻY POWINIEN:

1. Być mini wizytówką GMINY LUBNIEWICE
2. Być miejscem przyjaznym dla klientów
3. Być miejscem estetycznym, gdzie szczególny nacisk kładzie się na czystość oraz kulturę obsługi klienta
4. Powinien mieć swój zdefiniowany charakter i związany z tym klimat oraz wystrój wnętrza.

W MENU:

1. Nie powinny dominować potrawy typu „Fast Food”, szczególnie te przygotowywane z mrożonek.
2. Powinny dominować dania przygotowywane ze świeżych produktów, z dużym udziałem warzyw i owoców – promocja zdrowego stylu życia.
3. Dominujący akcent należy położyć na dania ze świeżej ryby (najlepiej łowione w jeziorach gminy Lubniewice) – promocja lokalnych zasobów.
4. Powinny znaleźć się dania lokalne, bazujące na przepisach zaczerpniętych z lokalnych stowarzyszeń i KÓŁ GOSPODYŃ WIEJSKICH- promocja marki Gminy Lubniewice

BURMISTRZ LUBNIEWIC

Tomasa Jaskuła