

ويتعلق بتقديم نوعيات الأطباق والوجبات ذات الطابع المحلي، حيث يعتبر الأكل الشهي والمقدم بجودة عالية واحدة من أكثر الطرق فعالية لصناعة تجربة إقامة مثيرة في الفندق، وتقديم شخصية محلية وطابع سياحي فريد للزوار، فأول شيء يبحث عنه السائح والزائر في مطاعم الفندق هو فرصة تجربة الوجبات والأطباق المحلية في الوجهة التي يقومون بزيارتها بأفضل جودة وأرقى خدمة. لذلك احرص على أن تطلب من "الشيف" المسؤول عن أطباق مطعمك الخاص أو ذلك المتواجد في فندقك من أن يتضمن مجموعة من الوجبات التي توفر للزبائن فرصة التعرف على المذاق والمكونات المحلية، باختلاف الوجبات المقدمة سواء الإفطار أو العشاء أو الأطباق الخاصة. فإذا كان فندقك على سبيل المثال في اليونان، فتأكد دائماً بأن هناك ركنًا خاصًا يقدم الطعام ووجبات الإفطار والمنتجات والوصفات اليونانية الخاصة، مثل جبن الفيتا والعسل وزيت الزيتون، ويمكنك أيضاً أن تتضمن في قائمة مطعمك الرئيسي مجموعة من الوصفات اليونانية الشعبية، مثل السلطة اليونانية الشهيرة، والفطائر المحلاة، إلى جانب مجموعة من الأطباق التقليدية مثل حساء الفاصوليا التي يفضلها الكثير من السواح في اليونان.