

فقبل أن تقرر نوعية الأطعمة والمشروبات التي سيتم تقديمها في مطعمك داخل الفندق، أو ما سيتم تقديمها في مجموعة من المطاعم داخل فندق أنت مسؤول عنه، وقبل حتى أن تقوم باختيار طريقة وأسلوب الخدمة، من الضروري أن تتعرف على ما يفضل زوار الفندق والنزلاء تناوله، وما يتوقعوه من مستوى وجودة الخدمة المقدمة أثناء فترة إقامتهم في الفندق. وإذا ما استطعت أن تحصل على نتيجة نهائية من هذه العملية البحثية، عليك أن تقارن بين نتائج ونتائج رصدك لنوعيات الأغذية والمشروبات وأساليب الخدمة المتداولة والأفكار والاتجاهات المتعلقة بأساليب الضيافة في البيئة المحيطة بالفندق المحتضن للمطعم، وذلك وصولاً إلى نتيجة واحدة شاملة، خالقاً بذلك مفهوم ملائم ومثالي لنوعيات الأطعمة وأساليب الخدمة المقدمة داخل المطعم. فإن كان فندقك يقبع في روما على سبيل المثال، فشيء واحد عليك أن تعلمه! أن نزلاءك سيرغبون في تناول البيتزا، نعم، قد تكون متوفرة بسهولة وبأرخص الأسعار في كل أرجاء المدينة، لذلك عليك أن تبحث عن أفضل الطرق والسبل لتجديد التجربة الغذائية التي قد يحصل عليها نزيلك من خلال البيتزا التي يقدمه المطعم في فندقك. سواء أكان ذلك من خلال مكونات ومقادير هذه البيتزا أو من خلال طريقة العرض والخدمة نفسها، فهدفك دائماً يتلخص في الحصول على إعجاب ورضا المسافرين، مما يدفعهم للبقاء لمدة أطول داخل فندقك، وبالتالي زيادة فترة الإقامة والحجز. ولكن بشكل عام، يفضل الزوار والنزلاء عادةً الحصول على تجارب تذوق وضيافة محلية، من الأطعمة والأجواء المتفقة مع العادات والتقاليد المحيطة بالمدينة أو البلد الذي يزورونه، فهذا هو هدفهم من السفر في الأساس، الاستمتاع بالتجارب الثقافية المختلفة عنهم، لذا لا تتردد في إضافة لمسات شرقية أو محلية خاصة بك في قائمة الطعام التي تقدمها إليهم، كذلك لا تتردد في تصميم أجواء ضيافة تستمد معالمها من الخلفيات الثقافية المحلية التي يتواجد فيها فندقك، وهو ما سنطرحه في النقاط التالية.