

Матрица Эйзенхауэра

	СРОЧНО	НЕСРОЧНО
ВАЖНО	СДЕЛАТЬ 1. Разработать меню на сезон 2. Подобрать блюда 3. Выбор необходимых ингредиентов с учетом регионального компонента 4. Возможность адаптации меню к различным предприятиям питания	ЗАПЛАНИРОВАТЬ 1. Представить меню заказчику 2. Разработать ТТК 3. Приготовить / отработать блюда меню
НЕВАЖНО	ДЕЛЕГИРОВАТЬ 1. Дегустация в рамках ресторана	УДАЛИТЬ/ ПЕРЕВЕСТИ В ОНЛАЙН 1. Обсудить концепцию / структуру меню с командой 2. Обсудить перечень продуктов, которые используются (сырьевой набор) 3. Обсудить ценовой диапазон меню