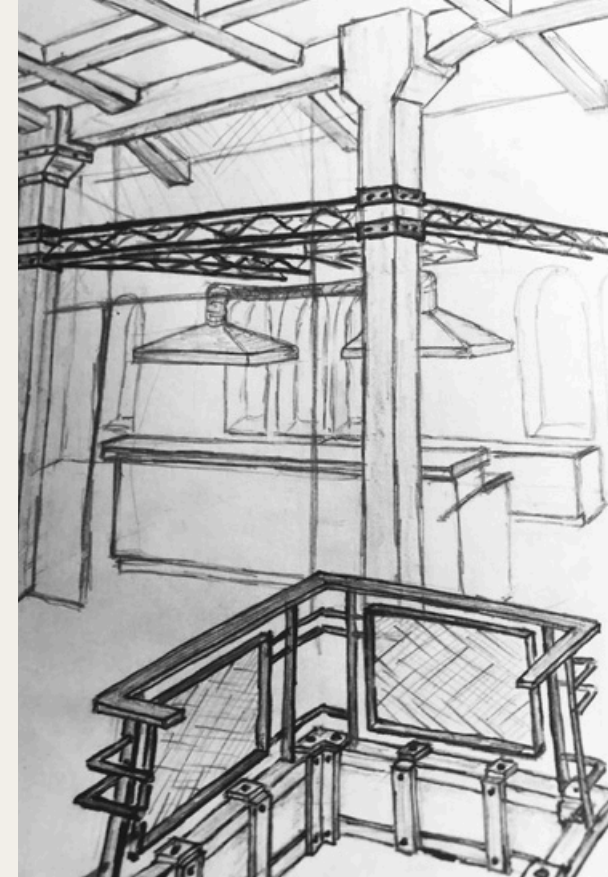
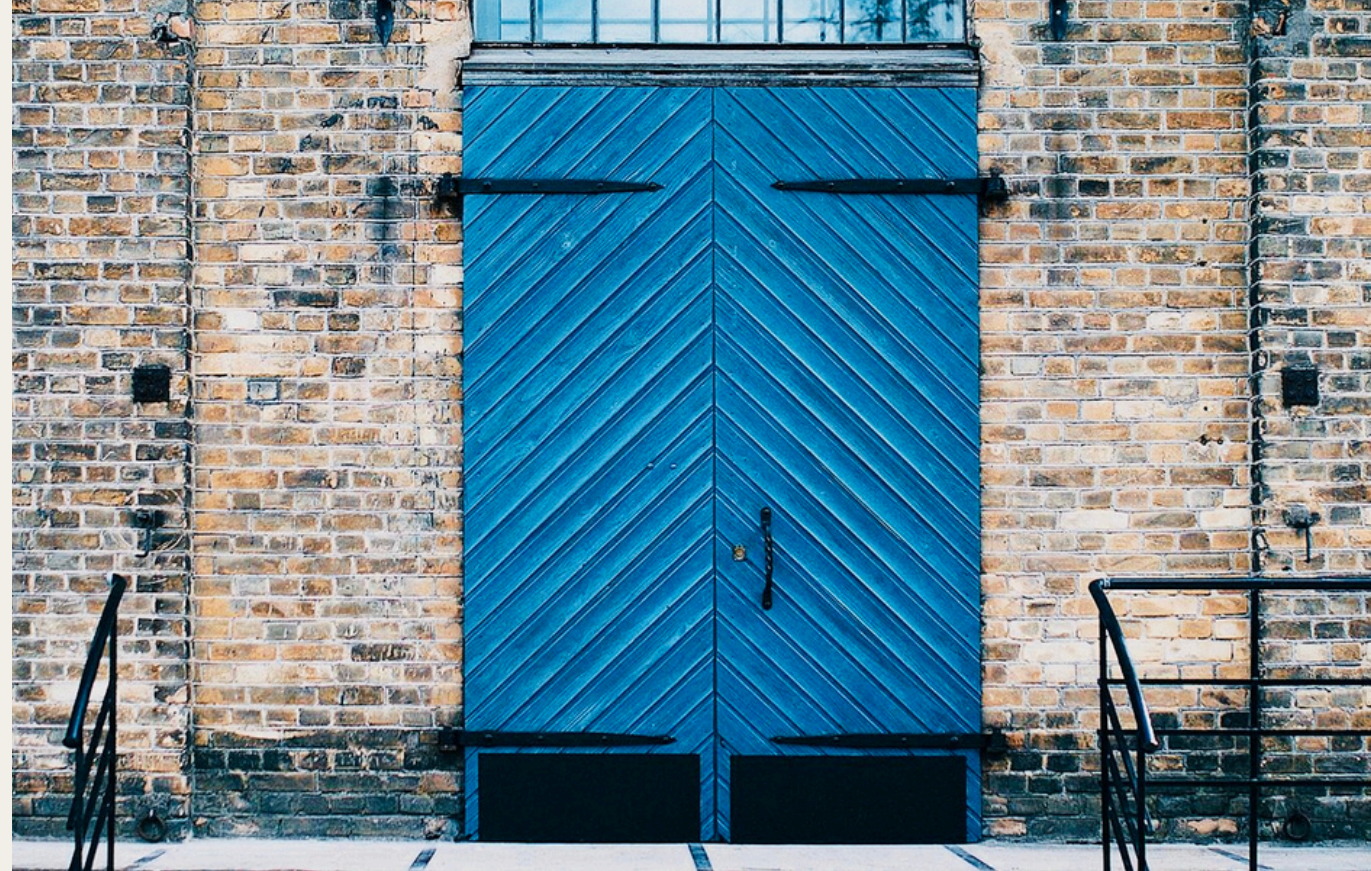


2024/12/05

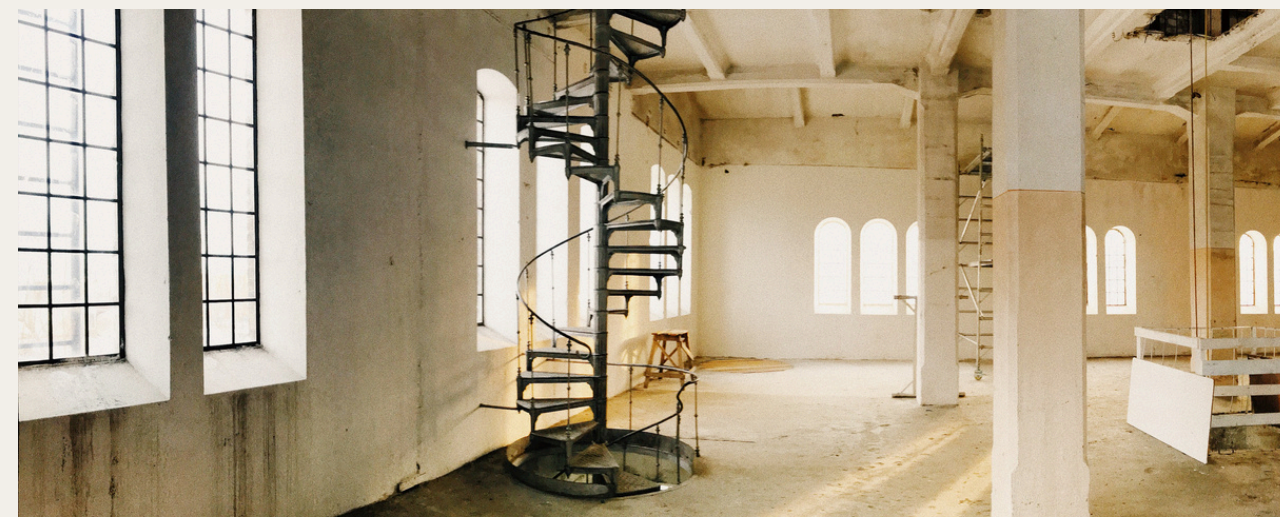
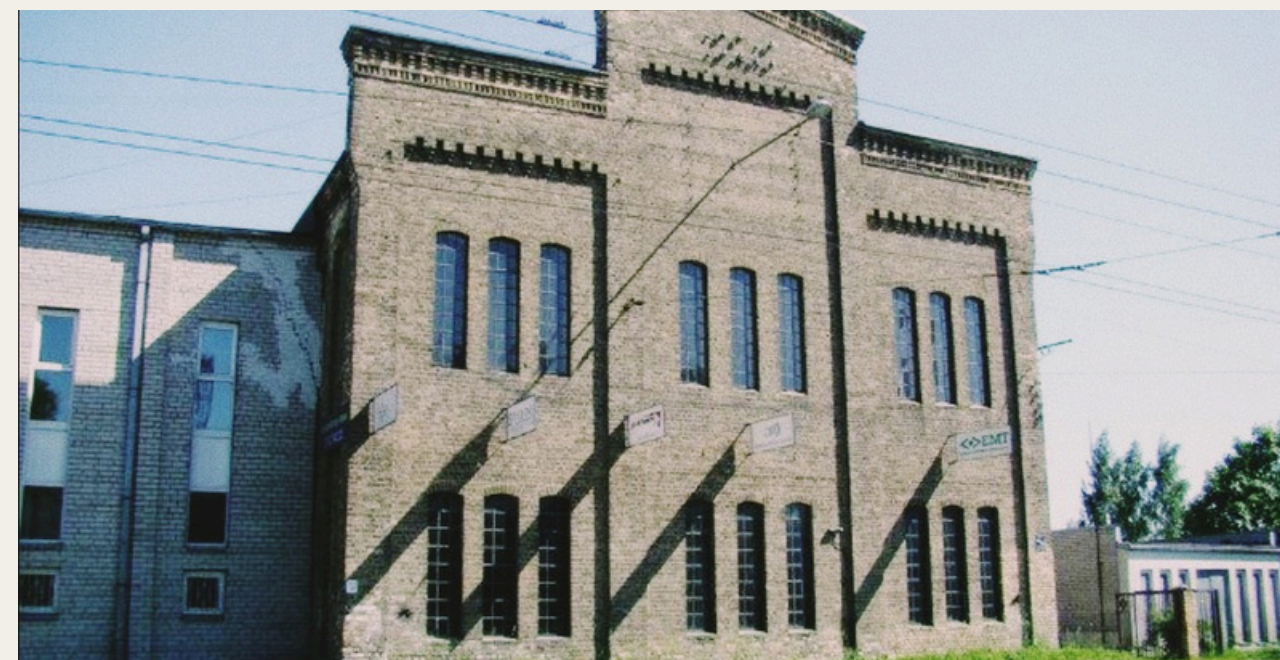
GADS AR MICHELIN

MAKSIMS CEKOTS

MAX CEKOT KITCHEN DIBINĀTĀJS UN ŠEFPĀVARS



2018-2024
MAX CEKOT KITCHEN



MICHELIN GUIDE CEREMONY 2024

LATVIA

2023-11-21

MICHELIN CEREMONIJA

PIRMĀ UN VIENĪGA
MICHELIN ZVAIGZNE
LATVIJĀ







IZMAIŅAS KOMANDĀ

APMĀCĪBA

- daudz intensīvākā;
- vairāk informācijas, kas jāzin un jāizmanto.

LIELĀKA KOMANDA

- dubultošanās.

SLODZE

- katru dienu pilns restorāns (32 sēdvietas);
- 1 ekstra darba diena vasarā;
- vairāk rutīnas;
- darba struktūras izmaiņas.

KONTROLE

- stingrāka un sistematizēta;
- bez kompromisiem.



IZMAIŅAS RESTORĀNĀ

/ DIZAINS / SERVISS / ĒDIENKARTE /



DARBS AR KLIENTIEM

KLIENTU KLASIFIKĀCIJA

- lojāls viesis;
- vienas reizes viesis;
- pieredzējošs viesis *fine dining*;
- neregulārs viesis (piemēram ar dāvanu karti)



MŪSU STANDARTI

ONLINE REZERVĀCIJAS

- Rezervācija dod iespēju saņemt svarīgo informāciju (īpašie notikumi, partīkas preferences un alergēni)

OFFLINE PIEZĪMES

- Apmeklēšanas laikā tiek ievākta informācija par viesiem (ko dzēr, kā jūtas, uzvedības īpašības);
- Tiek saglabāta privātuma politika.

PIETURAMIES PIE SAVIEM STANDARTIEM

- Mēs izglītojam viesus nevis mācām.

«Michelin» zvaigznes ieguvējs Makss Cekots: Kulinārija Latvijā vēl guļ

Santa Raita 22.nov 2023



VISAUGSTĀKAIS NOVĒRTĒJUMS PASAULĒ. Šefpavārs Maksims Cekots un viņa restorāns "Max Cekot Kitcher" ir pirmais Latvijā, kas saņēmis vienu "Michelin" zvaigzni! © Foto: Dmitrijs Sujžics/MN

Dalīties

"Godīgi sakot, man ir sajūta, ka kulinārija Latvijā vēl guļ. Mārtiņš Rītiņš un viņa "Vincents" savulaik bija pirmie, kuri kaut ko mēģināja mainīt, bet es ceru, ka "Michelin" ienākšana daudziem palīdzēs atmosties. Un es ticu, ka rezultāts būs" saka šefpavārs un restorāna "Max Cekot Kitchen"

2 reviews

★☆☆☆☆ ⓘ 10 months ago

Dine in | Dinner | €50+

Just a truly horrible experience. We wanted to attend with our newborn (6mo) but were declined to enter. At the reception we were met with a rude attitude and had to wait for 5 minutes for a manager to come over just to tell that we are not allowed to dine as there is a sleeping newborn in a stroller. When asked where was it stated that we cannot attend with a newbo, the manager could not explain. We were promised that a manager would get in touch afterwards but no one



DIGITĀLĀ PASAULE UN TĀS IETEKME

- SOCIĀLIE MEDIJI
- PUBLIKĀCIJAS
- ATSAUKSMES
- MAKSĀJUMI ONLINE



SECINĀJUMI UN NĀKOTNES VĪZIJA

Jāveido stipra sadarbība starp vietējām organizācijām (LIAA, Live Riga, AirBaltic un Michelin ceļveža restorāniem);

Vairāk sadarboties ar ārzemju Michelin restorāniem un organizēt kopīgus pasākumus;

Michelin zvaigznes - katras dienas process ir nemainīgs, sastāv no 90% rutīnas, lai nodrošināt pastāvību un 10% radošuma, lai nepazaudētu unikalitāti.

Michelin atzinība iedod lielako klientu pieplūdumu, kā arī lielāku slodzi un atbildību.

Latvijas tēls starptautiskā vidē atkarīgs ne tikai no restorāna darba, bet arī no tā kā vietejie mediji/organizācijas var popularizēt šo notikumu.

A photograph of a brick building with a large blue door and a window above it. The text "THANK YOU!" is overlaid on the door. The brickwork is a mix of tan and dark grey. The door has a chevron pattern. The window is arched and has a grid pattern. There are black metal railings on either side of the door. A small red light fixture is on the wall to the left of the door. A black metal light fixture is on the wall to the right of the door.

THANK YOU!