



Дневной менеджер

Чек-лист помогает соблюдать регламент приема и ведения смены. Во время всего рабочего дня менеджер не должен забывать о том, что он является лицом заведения и несет ответственность за бесперебойную работу ресторана. Мы знаем и понимаем, какое количество задач и объем работы вы выполняете на протяжении всей рабочей смены. И для того, чтобы вы могли грамотно управлять своим временем, всегда себя проверить, мы подготовили для вас "Чек-лист менеджера смены"

Приход в 10:00

Выставить на крыльцо ресторана/прилегающую территорию пюпитр с меню и рекламный стенд в чистом виде

Техническое оснащение

Включить и проверить освещение зала и зоны экспо. Включить музыку (громкость 41-43 в дневное время). Включить кондиционеры (24°C / 18°C). Включить р-киппер.

Контроль присутствия сотрудников на рабочих местах. Открыть смену в чате "Все дела For People"

Сверка разменного сейфа. Обеспечить разменными деньгами кассу, чековыми лентами ККТ, вафельными полотенцами смену.

Проверить наличие хоз.товаров, рекламных флаеров для раздачи промоутера. Сверка наличия посуды для кухни и бара 1 раз в месяц.
При необходимости составить заявку на заказ данных позиций

Выполнение переходящих задач с вечерней смены.
при наличии

Проверить готовность зала к рабочему дню

Зал

Чистота столов, красиво расставленные стулья, менажницы для салфеток и специй, приборы на 4 персоны, чайная зона, хост зона, наличие и чистота меню кухни и карты бара.

Зона ЭКСПО

Натёртые приборы, органайзеры с салфетками для приборов, чистота полов, пустые чековые книжки.

Уборные М/Ж

Пустые ведра с мусорным пакетом, туалетная бумага, бумажные полотенца, устранение неприятных запахов.

Провести утренний шифт-митинг. Запустить работу ресторана в 11:00

Распределить зоны для официантов, обсудить стоп и старт листы, освежить память на знание акций, меню кухни и карты бара.

Дела в течении смены

Проверить мусорные баки, при необходимости заказать вывоз мусора.

Соблюдать правило "восьмерки" для менеджера и официантов в течении смены.

Выполнение "недельки" по залу и зоне экспо

Своевременно закрывать рассчитанные столы и сверять наличный оборот по кассе

График хостес и тех.персонала. Курирование собеседований для персонала

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?