



Чек лист стандартов работы УК Кунцево

1. Холл

- 1.1** Включены композиты на стенах
- 1.2** Включена подсветка потолка
- 1.3** Игровые аппараты все чистые, не пыльные (проверяем каждый аппарат)
- 1.4** Игровые аппараты все в рабочем состоянии
- 1.5** Все декоративные окна чистые, подоконники не пыльные
- 1.6** Холодильные витрины. Сувенирные витрины.

Все холодильники и витрины стеклянные должны быть чистые, не пыльные. Все стёкла должны быть без разводов. Выкладка товара должна быть полной и красиво оформленной. Полки не пустые.

- 1.7** Все телевизоры включены, прокручиваются фирменные рекламные ролики.

2. Лазертаг

- 2.1** Жилеты сняты с зарядки
- 2.2** В брифингах, вестингах, арендах горит УФ свет.
- 2.3** В вестингах на вешалках для жилетов, нет пыли.

- 2.4** На брифингах на трибунах нет в углах налепленных жвачек.
- 2.5** На лазертаге включены и заправлены дым машины.
- 2.6** На лазертаге на стойках лабиринта - перекрытиях, бочках и декорирующих элементах нет пыли.
- 2.7** На лазертаге, в брифинге и вестинге пропылесосены полы, нет пыли на ковролине у самих стоек лабиринта - перекрытиях.
- 2.8** Двери в лазертаг чистые.
- 2.9** Телевизор на брифинге включен, запущены фирменные рекламные видеоролики.
- 2.10** Телевизоры перед лазертагом, в холле включены. Запущены фирменные рекламные видеоролики.

3. Банкетные залы и VIP залы

- 3.1** Вся подсветка включена: потолок и композиты.
- 3.2** Включены телевизоры, на которых проигрываются фирменные рекламные видеоролики.
- 3.3** Сервировка банкетных залов и столов
Все банкетные столы за сервированные.
- 3.4** Стулья чистые
Все стулья у столов чистые. Без жирных пятен и пятен от краски.
- 3.5** Стейшены чистые
Стейшены в банкетных залах чистые. Внутри стейшенов порядок. Разложены принадлежности для обслуживания стола. Не свалено всё в кучу.

- 3.6** Двери в банкетные залы, чистые, без жирных пятен.
- 3.7** Грильято на потолке все ровные, без мусора – остатков бумаги и лопнувших шариков.
- 3.8** Стены в удовлетворительном состоянии
- 3.9** На стенах нет пятен от тортов, кетчупов и соусов.
- 3.10** В банкетном зале не стоят ненужные вещи, не относящиеся к проведению банкета.

4. Зона кафе

- 4.1** Все столы расставлены красиво и ровно
- 4.2** Все столы чистые
- 4.3** На столах разложено меню: основное, барное, десерты.
- 4.4** Меню без видимых дефектов, чистые.
- 4.5** Стоят салфетницы полные и менажницы.
- 4.6** Под столами, на столешницах нет налепленных использованных жвачек.
- 4.7** Стены в удовлетворительном состоянии

5. Стойки ресепшн – лазертаг, боулинг, ресепшн, бар, гардероб, парус

- 5.1** На всех стойках, где имеется подсветка, она включена

5.2 На всех стойках нет пыли

5.3 На стойке лазертага порядок

На стойке лазертага нет пыли. Внутри стойки лазертага порядок, всё разложено по местам. Оборудование лазертата микшер и монитор без пыли

5.4 На всех стойках порядок, нет разнообразных документов, смет

5.5 На всех стойках стоит табл тенты чистые, без сколов с актуальной информацией. Имеют товарный вид

5.6 На рекламном парусе нет пустых карманов, лежит ровно разложенная печатная продукция, с актуальной информацией

6. Гардероб

6.1 Аккуратные вешалки

6.2 Нет забытых вещей

6.3 Мусорные урны пустые, убраны

7. Уборные

7.1 Туалетная бумага в наличии

7.2 Бумажные полотенца в наличии

7.3 Диспенсер для туалетной бумаги не поломан

7.4 Диспенсер для полотенец не поломан

7.5 Стены в кабинках чистые

- 7.6** Раковины чистые без налётов
- 7.7** Диспенсеры для мыла полные
- 7.8** Диспенсеры для мыла целые, все на местах
- 7.9** График уборки на месте
- 7.10** График уборки актуален, заполнен менеджером и клинингом
- 7.11** Полы чистые
- 7.12** Стены чистые
- 7.13** Освежитель воздуха в наличии, в рабочем состоянии

8. Внешний вид сотрудников

- 8.1** Менеджеры
- 8.2** Инструктор
- 8.3** Официант
- 8.4** Повар
- 8.5** Су-шеф
- 8.6** Клининг