



Чек-лист по открытию кафе

Чтоб кафе было всегда в порядке, нужно быть внимательным и готовым прийти заранее и потратить время на подготовку. Успех кафе напрямую зависит от правильно организованного процесса. Все должно быть чистым, продукты должны быть свежие. Ориентируйтесь на наш чек-лист по подготовки кафе к открытию смены для того, чтоб не упустить важным моментов.

Правила до работы

Лучше прибыть заранее до открытия смены

Менеджер и рабочие должны прибыть за 30 минут до открытия, чтобы было достаточно времени для подготовки к началу дня.

Открывать дверь, только не в одиночку

Не открывайте магазин в одиночку. Перед открытием двери должны присутствовать два или более сотрудника. Знайте код для системы сигнализации.

Задачи - 30 минут до открытия

Включить необходимые источники света

Включить источники внутреннего освещения, которые нужны для хорошей видимости напольного покрытия. Дальше будет пункт об уборке напольного покрытия

Кассовый аппарат

Проверьте кассовый аппарат, замените чеки. Приведите их в порядок, чтоб официанты могли удобно работать с кассовыми приборами.

Включить оргтехнику и музыку

Запустите компьютер для последующей работы. Включите музыкальные композиции.

Не слишком громко, но и не тихо. Чтоб было комфортно находится

Включите систему кондиционирования воздуха.

Для ручного включения систем кондиционирования воздуха включайте по одному за 15 минут.

Начните создавать ежедневный список задач.

Назначьте обязанности по уборке / пополнению запасов / мерчендайзинга. Подготовьте графики обеда и перерыва.

Включите в розетку телевизоры и найдите музыкальный канал

Включите любые рабочие дисплеи и включите необходимые телевизоры. Если нужно, предварительно протрите телевизоры от пыли.

Проверьте электронную почту и ответьте по мере необходимости.

Возможно вам написали потенциальные клиенты, которые хотят организовать свадьбу/банкеты/дни рождения. Будьте на связи

Сделать заказ поставщикам продуктов.

Каждый день проверяйте наличие продуктов в кафе. По необходимости заказывайте торговым представителям недостающие единицы.

Выставить рекламную продукцию

На барной стойке всегда должна присутствовать реклама элитного алкоголя, других напитков, акций по бару и другое.

Выставить воду, сок, алкогольные напитки в холодильники

Для комфорта посетителей заранее выставите напитки в холодильники для их охлаждения.

Проверьте и внесите изменения в расписание и стоп листе

При необходимости внесите коррективы в расписание. Проверьте кухню. Внесите в стоп лист недостающие блюда

Принять товарные позиции

Принять продукты, соки, воду, алкогольные напитки у поставщиков. Разместить все по местам.

Уборка

Протереть столы

Протереть столешницы и столы. Заменить и дополнить недостающие зубочистки, добавить соль, салфетки.

Проверить на чистоту подоконники, и другие поверхности.

Протереть чистой влажной тряпкой из микрофибры подоконники, декоративные элементы от пыли. Все должно быть чистое.

Подмести и протереть напольное покрытие

Подмести или пропылесосить напольное покрытие. Вытереть дезинфицирующей водной смесью пол тряпкой.

Проверить наличие товара и сроки его реализации.

Во избежание курьезных и неприятных последствий и отзывов от клиентов, необходимо ежедневно проверять наличие всего ассортимента, а также срок годности продукции.

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

как это убрать?