



Задание к блоку Расходы

- План/факт ресторана составлен
- Утверждены цифры и проценты в План/Факт
- Внедрен Cost&Price
- С шеф-поваром и шеф-барменом проведены встречи по Cost&Price
- Приняты решения по неудовлетворяющим вас позициям
- Разработана система штрих-кодов и стандарта тары
- Инвентаризация проводится с помощью сканирования штрих-кодов
- Разработаны и внедрены Листы заготовок на кухне и в баре
- Рассчитана минимальная продуктивность работы поваров и барменов
- Составлен мастер-график и рассчитаны идеальные часы
- Внедрен WLC - недельный учет расходов на оплату труда

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

как это убрать?