Чек-лист сотрудника Лаунж-бара "КИСЛОРОД"

Чтобы заведение было всегда в порядке, нужно быть внимательным и готовым прийти заранее и потратить время на подготовку. Успех заведения напрямую зависит от правильно организованного процесса. Все должно быть чистым и готовым к встрече гостей. Ориентируйтесь на чек-лист по подготовки заведения к открытию смены для того, чтоб не упустить важные моменты.

Правила до работы

- [ ] Лучше прибыть заранее до открытия смены

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

- [ ] По прибытию осмотреть наружную часть здания

  Когда вы приедете, быстро прогуляйтесь по внешней стороне здания и очистите от мусора, или неприятностей, дорожку, окна и двор.

Задачи - 30 минут до открытия

- [ ] Включить необходимые источники света

  Включить источники внутреннего освещения, которые нужны для хорошей видимости.

- [ ] Кассовый аппарат

  Проверьте кассовый аппарат, замените чеки. Приведите их в порядок. Принять кассу под роспись в тетрадке.

- [ ] 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.

- [ ] Включите в розетку телевизоры

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

- [ ] Выставить воду, сок, алкогольные напитки в холодильники

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

- [ ] Проверить наличие чистоты в зале

  Обратите внимание на чистоту полов. пол должен быть чистым В барной стойке аналогично должен быть порядок. На столах должен быть порядок и чистота.

- [ ] Проверить туалетную комнату

  Перед открытием убедитесь, что провели тщательную уборку в туалетной комнате: раковина и унитаз вымыты, зеркала чистые, а бумажные полотенца и туалетная бумага имеются в наличии

- [ ] Проверить наличие мусора в помещении

  Перед открытием заведения мусорные корзины обязательно должны пустовать и освобождаться от мусора во время закрытия очередной смены

Закрытие рабочей смены

- [ ] Вымыть рабочее место

  Бар и столешница помыта мыльным раствором, насухо протерта. Кальяны все чистые и стоят на своем месте, шланги вымыты и дезинфицированы. От табака помыты чаши, а табак стоит на полках. Посуда вся вымыта и стоит на своем месте.

- [ ] Посмотреть мусорные ведра

  Возле барной стойки проверить мусорные ведра и по необходимости их утилизировать

- [ ] Проверить Диваны.

  Сиденья стульев, кресел и диванов без крошек и посторонних вещей, жирных пятен и

грязи, в сгибе нет посторонних предметов и остатков пищи

- [ ] Протереть столы

  Протереть столешницы и столы. Заменить и дополнить недостающие предметы, салфетки.

- [ ] Подмести и протереть напольное покрытие

  Подмести или помыть напольное покрытие.

- [ ] Привести в порядок туалетную комнату

  Вымыть туалет, добавить туалетную бумагу, салфетки, мыло если это необходимо. Выкинуть мусор из туалета.

- [ ] Произвести передачу кассы и денежных остатков

  Пересчитать кассовый остаток и передает его и кассу под роспись в тетраде.

- [ ] Выключить все электричество и закрыть дверь

  Проверьте все электроприборы, закройте входную дверь, поставьте на сигнализацию.

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

как это убрать?