



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. Чтoб 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?