Birgarten Величъ готов к работе

Все сотрудники Birgarten Величъ заключают с гостями только честные сделки: соблюдение технологий + соответствие стандартам + качественный сервис. Чек-лист заполняется перед открытием ресторана, но все комментарии по пунктам "Чистота" и "Порядок" контролируются в течение всего времени открытия по всем залам и помещениям.

1. СМЕНА В ПЕКАРНЕ ОТКРЫТА

- [ ] **1.1** Хлеб и выпечка подготовлены к продаже

  1. Достать весь хлеб, хранящийся в холодильнике, заменить упаковку на новую, приклеить этикетку; 2. Подготовить витрины перед выкладкой хлеба и выпечки: тщательно протереть от крошек и пыли витрину для хлебобулочных изделий и витрину для хлеба (деревянные полки и железные ножки);

- [ ] **1.2** Оборудование готово к работе

  1. Весы, доска для нарезки хлеба, нож и вся деревянная поверхность чистые - без пыли и крошек; 2. Кофемашина: мармит для чашек без пыли; поддон для капель без остатков кофе; 3. Блюдца, чашки, ложки, салфетки и т.д. подготовлены для работы в достаточном количестве;

- [ ] **1.3** Зал готов к работе

  1. Столы и стулья без крошек, мусора, пыли; 2. Входная дверь без разводов и пятен, табличка в актуальном состоянии; 3. Санузел: пол и стены без загрязнений, сантехника чистая, хром натерт.

- [ ] **1.4** ХЛЕБ И ВСЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТДАЮТСЯ В БЕЛЫХ ПЕРЧАТКАХ

2. ЗАЛ ГОТОВ К ПРИЕМУ ГОСТЕЙ

☐ **2.1** Прилегающая территория и входная группа привлекают гостей

Тротуар вокруг здания, уличные пепельницы чистые; На вывесках на фасадах горят все буквы; Во время работы веранды мебель и цветочные горшки расположены по схеме, цветы ухожены согласно инструкции; Около входа с ул. Московская выставлен планшет с актуальным меню (с 12 до 16 ланч, далее регулярное меню).

☐ **2.2** Порядок

Зал был открыт на проветривание в течение 20-30 минут (кондиционеры в этот момент выключены); Все лампочки горят; Температура воздуха на кондиционере выставлена на 22 градуса; Расстановка мебели в соответствии с планом; В зале нет посторонних предметов; Станция подготовлена к работе: приборы, конверты, емкости для специй чистые, аккуратно сложены, дверцы станции закрыты; В гостевом санузле в наличии туалетная бумага и салфетки для рук, мыло в диспенсере, освежитель воздуха; Декор в зале и гостевом санузел расположен на своих местах; Включен музыкальный поток Н2 в Сберзвук.

☐ **2.3** Чистота

Стекло (стены и окна) без разводов; Отсутствие пыли и крошек на всех поверхностях (включая пол под диванами); Все хромированные детали натерты; В санузле для гостей пол и стены без крошек, пыли и загрязнений, сантехника чистая, хром и зеркало натерты; В зоне видимости гостя только чистая посуда.

3. ПРОИЗВОДСТВО ГОТОВО К РАБОТЕ

☐ **3.1** Порядок

Личные вещи расположены в шкафчиках; Инвентарь для уборки (вне времени проведения работ) в подсобном помещении; На рабочих поверхностях и в производственном оборудовании только инвентарь и продукты для производства; Проверено наличие расходных материалов для подачи блюд (салфетки, шпажки, трубочки), отдачи блюд на вынос (одноразовые стаканы и контейнеры), обоих санузлов (туалетная бумага и салфетки для рук), средств для уборки, при необходимости оформлен заказ Руководителю Ресторанной службы.

☐ **3.2** Чистота

Грязная посуда и инвентарь на мойке; На рабочих поверхностях, поверхностях оборудования, мебели, полу отсутствуют крошки, пыль, загрязнения; В санузле для персонала пол и стены без крошек, пыли и загрязнений, сантехника чистая, хром и зеркало натерты, в наличии туалетная бумага и чистое полотенце; Мусорные баки чистые или заявка на вывоз мусора передана в чат Ресторан Н2; Канализационные трапы пролиты водой.

☐ **3.3** Оборудование, материалы и инвентарь

Кофемашина, ледогенератор, бойлер, банковский терминал и фронт айко в рабочем состоянии, включены; Информация о полной работоспособности оборудования кухни получена от сотрудника кухни на смене; Сантехническое оборудование исправно, не подтекает; Батареи и система вентиляции работает; Меню актуальные (кухня, бар, ланчи 2-4 от 06.03.22, ланч 1 от 24.04.22), чистые, без повреждений; В случае обнаружения технических проблем заявка передана в чат Ресторан Н2.

4. СОТРУДНИКИ ГОТОВЫ К РАБОТЕ

☐ **4.1** Знания: зал знает, что продает, а кухня знает, что готовит

Действующее на сегодня меню основное и ланча по установленному графику (актуально кухня, бар, ланчи 2-4 от 06.03.22, ланч 1 от 24.04.22) - зал состав, вес, стандарт подачи; кухня - состав, технология приготовления, стандарт подачи; Актуальный стоп-лист.

☐ **4.2** Соблюдение этики

Все сотрудники в рабочей форме, зал с именными бейджами; Сотрудники находятся в помещениях в соответствии с занимаемой должностью; Общение с посетителями только в рамках "гость/ресторан"; Курение в отведенных местах; Отсутствие на рабочем месте по согласованию с Руководителем Ресторанной службы.

☐ **4.3** Действия

Помним о необходимости выкладывать в чат Ресторан Н2: актуальный стоп-лист; по мере отдачи - чек с фото отдаваемых по нему в зал блюд на весах с четкой картинкой их внешнего вида и веса, сроками отдачи каждого блюда, (пекарня - только чеки); Помним о том, что самый главный сотрудник по созданию рабочей и гостеприимной атмосферы - менеджер на смене; Помним о том, как нам важно, чтобы каждый гость

вернулся.

5. КОНТРОЛЬ ЗА АТМОСФЕРОЙ В ХЬЮМИДОРЕ

- [ ] **5.1** Показатели температуры и влажности с механической и электронной метеостанции внесены в лист показаний

ОСНОВНОЙ ПРИНЦИП РАБОТЫ В Birgarten Величъ: ВЗАИМНОЕ УВАЖЕНИЕ - РУКОВОДСТВО/СОТРУДНИКИ. МЫ ВМЕСТЕ БУДЕМ ОТСТАИВАТЬ ЭТОТ ПРИНЦИП И ПОЭТОМУ ВЫ ЕГО ВИДИТЕ В ЗАВЕРШЕНИИ ЧЕК-ЛИСТА. ЧТОБЫ КАЖДЫЙ, КТО ЗАПОЛНЯЕТ ЭТОТ ДОКУМЕНТ, ПРОВЕРЯЕТ ЕГО ИЛИ ПРОСТО ПРОСМАТРИВАЕТ ПЕРЕД СНОМ, ЛИШНИЙ РАЗ ВСПОМНИЛ ОБ ОСНОВЕ НАШЕГО СОТРУДНИЧЕСТВА. С уважением, Иванова Надежда

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

как это убрать?