



## 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.

### СМЕНА В ПЕКАРНЕ ОТКРЫТА

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);*

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;*

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.*

ХЛЕБ И ВСЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТДАЮТСЯ В БЕЛЫХ ПЕРЧАТКАХ

## **ЗАЛ ГОТОВ К ПРИЕМУ ГОСТЕЙ**

### 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).*

### 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 санузле расположен на своих местах; Включен музыкальный поток H2 в Сбэрзвук.*

### 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.*

## **ПРОИЗВОДСТВО ГОТОВО К РАБОТЕ**

### 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.*

### 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 H2; Канализационные трапы пролиты водой.*

## 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 H2.*

## **СОТРУДНИКИ ГОТОВЫ К РАБОТЕ**

### 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.*

### 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.*

### Действия

*Помним о необходимости выкладывать в чат Ресторан H2: 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.

## КОНТРОЛЬ ЗА АТМОСФЕРОЙ В ХЬЮМИДОРЕ

- 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?