



Управление службой доставки

Эффективная работа.

- Приход сотрудников в ресторан.
Прийти на рабочую смену необходимо за 30 минут до открытия ресторана.
- Открытие входной двери в ресторан. Если есть сигнализация ввести код доступа.
Аккуратно поднять ралеты. Осмотреть состояние замочной скважины на дверях. Во избежании поломки ключа. При входе в ресторан все тщательно осмотреть!
- Включить необходимое оборудование.
Включить не обходимое освещение, кофемашину, вытяжки. Открыть черный вход.
- Заполнить ведомость учета рабочего времени.
Поставить дату, и в течении дня следить за тем чтобы сотрудники правильно заполняли ведомость!
- Открытие смены.
Включить систему учёта, открыть кассовый день. Проверить наличие кассовой ленты!
- Проверить порядок в зале.
Чистота, комплектация столов, стульев. Порядок в уборной, наличие туалетных принадлежностей.
- Проверить наличие не обходимых продуктов для работы!
Что касается мяса, Ошеек (свинина) Его на остатке должно быть не меньше 15 кг.
- Выставить барную, рекламную продукцию.

Формирование стоп листа,плей листа.

Уточните у Кухни, каких позиций по меню нет в наличии. Так же уточните какие позиции по меню необходимо продать в первую очередь

Внешний вид сотрудников.

Необходимо ежедневно проводить чек лист.

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

как это убрать?