Чек лист руководителя Фудкорта YM

Чек лист руководителя Фудкорта YM

1. Начало работы

- [ ] **1.1** Лайтбоксы включены, телевизоры показывают актуальную рекламу, фасадная часть бара в чистоте

- [ ] **1.2** Сотрудники находятся в нужной комплектации для начала работы фудкорта

  Повара, Кассир, Бармен, Курьеры, Упаковщик, Тех персонал

- [ ] **1.3** Внешний вид сотрудников
  Все сотрудники готовы к работе в соответствующей рабочей форме

- [ ] **1.4** Стоп лист /Го Лист Кухня Бар

- [ ] **1.5** Оповестить Руководителя Колл-центра о запуске заведения
  +998901866750 - Александр (Руководитель Колл-центра) +998901384888 - Саид (Заместитель Руководителя Колл-центра)

- [ ] **1.6** Оповещение сотрудников о новшествах и акциях (Планерка)
  Шеф повар, Кассир, Бармен, Администратор Доставки

2. Касса/Бар

- [ ] **2.1** Кассовая Техника работает исправно.

Компьютеры, Принтеры, Холодильники Счетная Машинка, Терминалы, Телефоны, ККМ

- ☐ **2.2** Чистота холодильников/ Телевизоров

  На телевизорах и холодильниках нету разводов и грязных пятен

- ☐ **2.3** Сотрудники Кассир - соответствует (стандарту внешнего вида) Раздачник Бармен соответствует (стандарту внешнего вида)

3. Производственная зона

- ☐ **3.1** Чистота коридора в проходной производственной зоны

  Полы и стены чистые нет посторонних предметов

- ☐ **3.2** Раздевалка чистая, без посторонних запахов, обувь аккуратно упакована в пакеты, верхние вещи весят на вешалках

  Визуально зона переодевания должна выглядеть аккуратно

- ☐ **3.3** Порядок на складском помещении

  Складское помещение чистое, нет испорченных продуктов, нет посторонних запахов, товары лежат согласно стандарту, химикаты плотно закрыты крышками, продукты лежат в установленных местах, полы, стены стелажи чистые.

4. Кухня

- ☐ **4.1** Упаковочная зона

  1) Оборудование включено и работает исправно, Компьютер, Принтер, сеть работает исправно. 2) Есть все необходимые расходники для начала работы 3) Имбирь, Васаби, Кикоман. **-** *(имеется в наличии)*

- ☐ **4.2** Горячий цех

  1) Оборудование исправно и готово к работе 2) Имеются маркировки на товарах ГЦ и Холодного цеха 3) Имеется все для нормального функционирования цеха

- ☐ **4.3** Сушибар

1) Продукция промаркирована 2) Зона Сушибара чистая и готова к работе

5. Работа с фудкортом (Общее)

- ☐ **5.1** Документация с 14:00-16:00

  Отправка Табеля (Отделу Кадров) - в конце недели Отправка Табеля (Отделу Финансов) - до 16:00 (Каждого Дня) Отправка дисциплинарных бланков в группу HR - менеджмент (в период возникновения и выпуска ДН)

- ☐ **5.2** Контроль скидок и накоплений в течении дня 21:30-22:00

  Завершить работу проверить все накопления и скидки/ проставить скидки

6. Подготовка к вечернему интенсиву

- ☐ **6.1** Сотрудники

  Сотрудников хватает для вечернего интенсива Курьеры, Повара, Технички.

- ☐ **6.2** Кассовая зона готова

  Проверка стоп листов Проставление го листа Просмотр внешнего вида (Фасада)

- ☐ **6.3** Барная зона

  Барная зона готова Имеется весь нужный ассортимент напитков

- ☐ **6.4** Кухня

  Оборудование исправно и готово к работе Есть ассортимент товара. Кухня готова к работе в интенсив

- ☐ **6.5** отчет по дню

  Директору поднять отчет по текущему состоянию фудкорта к концу рабочей смены/ Касса, Чеки, Доставки, Выносы

7. Закрытие

- [ ] **7.1** Оборудование выключено (Касса, Бар, Кухня)
- [ ] **7.2** Холодильники, Морозильники работают исправно
- [ ] **7.3** Производственные зоны закрыты на ключ
  Кухня, Склад, Касса

После того как все проверю по чек-листу, нужно сесть "на дорожку" на диван и посидеть пару минут. Говорят это хорошая примета))). И в путь!

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

как это убрать?