



Чек лист руководителя Фудкорта YM

Чек лист руководителя Фудкорта YM

Начало работы

- Лайтбоксы включены, телевизоры показывают актуальную рекламу, фасадная часть бара в чистоте
- Сотрудники находятся в нужной комплектации для начала работы фудкорта
Повара, Кассир, Бармен, Курьеры, Упаковщик, Тех персонал
- Внешний вид сотрудников
Все сотрудники готовы к работе в соответствующей рабочей форме
- Стоп лист /Го Лист Кухня Бар
- Оповестить Руководителя Колл-центра о запуске заведения
+998901866750 - Александр (Руководитель Колл-центра) +998901384888 - Саид (Заместитель Руководителя Колл-центра)
- Оповещение сотрудников о новшествах и акциях (Планерка)
Шеф повар, Кассир, Бармен, Администратор Доставки

Касса/Бар

- Кассовая Техника работает исправно.
Компьютеры, Принтеры, Холодильники Счетная Машинка, Терминалы, Телефоны, ККМ

Чистота холодильников/ Телевизоров

На телевизорах и холодильниках нету разводов и грязных пятен

Сотрудники Кассир - соответствует (стандарту внешнего вида)

Раздачник Бармен соответствует (стандарту внешнего вида)

Производственная зона

Чистота коридора в проходной производственной зоны

Полы и стены чистые нет посторонних предметов

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

Визуально зона переодевания должна выглядеть аккуратно

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 стеллажи чистые.

Кухня

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)

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

Сушибар

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

Работа с фудкортом (Общее)

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)*

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

Завершить работу проверить все накопления и скидки/ проставить скидки

Подготовка к вечернему интенсиву

Сотрудники

Сотрудников хватает для вечернего интенсива Курьеры, Повара, Технички.

Кассовая зона готова

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

Барная зона

Барная зона готова Имеется весь нужный ассортимент напитков

Кухня

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

отчет по дню

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

Закрытие

Оборудование выключено (Касса, Бар, Кухня)

Холодильники, Морозильники работают исправно

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?