



Чек-лист менеджера ресторана

Привет, лучший менеджер всего Петербурга! Поздравляю с началом новой отличной смены, проведи ее с пользой для себя, Команды и Гостей!

Открытие смены.

- Открытие входной двери, включение света и всех коммуникаций.
- Открытие смены в Кипере.
Активация смены картой сотрудника.
- Зарядка терминалов.
- Выставление информационных досок на улице, включение гирлянд.
- Проверка состояния материально-технического оснащения.
Проверка чистоты внутренней кухни, подсобных и других помещений, бара, зала, туалетных комнат, гардероба, прилегающей территории. Проверка правильности сервировки столов.
- Проверка вышедших на смену сотрудников.
Проверка внешнего вида сотрудников (форма, опрятность).

Смена.

- Контроль состояния материально-технического фонда и качества исполнения услуг персоналом (помощь на различных позициях, при необходимости).

Сверка отчетов по выручке.

Ежечасная сверка отчетности по выручке на открытой смене (кипер, касса и терминалы).

Разрешение конфликтных ситуаций.

Выполнение различных поручений руководителя.

Составление (редактирование) графика работы персонала.

Ежемесячно (по необходимости).

Закрытие смены.

Уточнение необходимости в закупках чего-либо.

Закрытие смены в кипере.

Сверка итогов, формирование кассового отчета по выручке, закрытие кассовой смены, закрытие смены.

Перенос информационных досок внутрь ресторана, выключение гирлянд.

Контроль чистоты и отсутствия лишних предметов, в том числе, грязной посуды в ресторане.

Выключение всех коммуникаций, закрытие дверей, окон, постановка на сигнализацию.

Поздравляю с успешным завершением смены! Отдыхай!