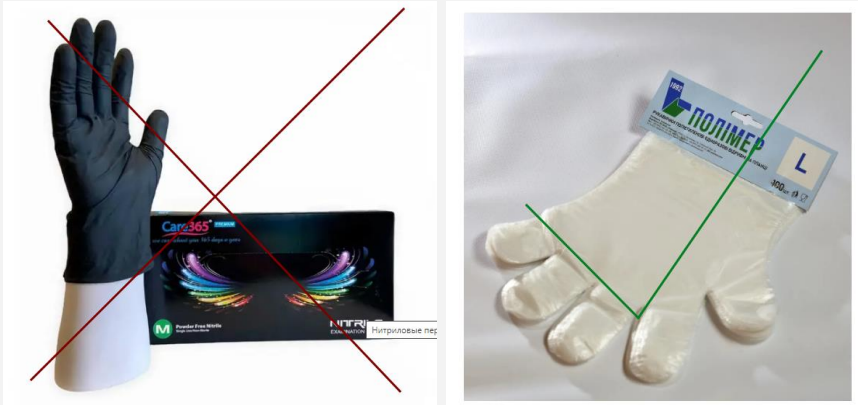


ИЗМЕНЕНИЯ / КОНКРЕТИЗАЦИЯ (5 СТРАНИЦ)

ДРАЙВЕРАМ И АДМИНИСТРИРУЮЩИМ СОТРУДНИКАМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ:

- В целях обеспечения лучшей гигиены, при работе с наполнением бумажных пакетов с сегодняшнего дня следует использовать исключительно полиэтиленовые перчатки. Такие перчатки должны выбрасываться после каждого снятия.



- Предметы, которыми сотрудники орудуют при осуществлении своей деятельности, должны поддерживаться в чистоте. В том числе, контейнера для бумажных пакетов.

Драйверу поручается привести контейнера к чистоте после прочтения.

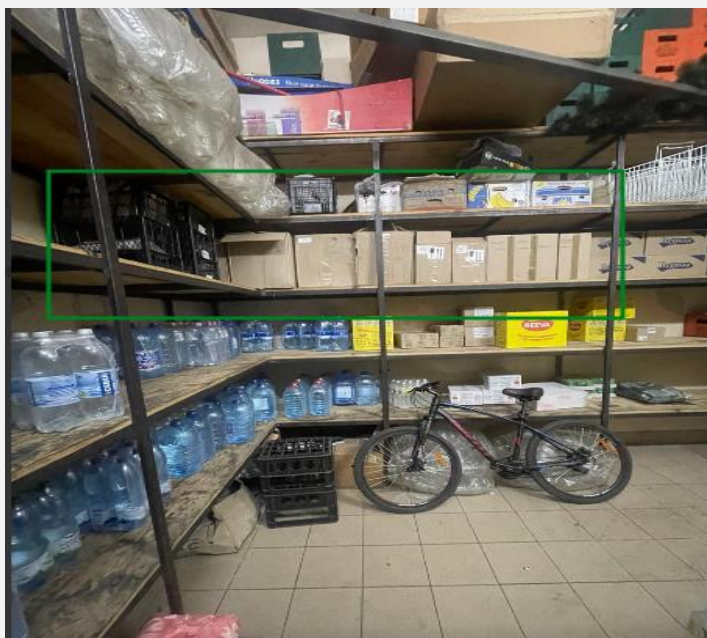


переходите на следующую страницу

ВСЕМ СОТРУДНИКАМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ:

На складе, где лежат коробки, с недавнего времени расположены и расходники заведения, в частности по кофейной тематике.

Заведение благодарно ТЦ за возможность разместиться там и обязуется поддерживать упорядоченность (порядок) товара на полках с необходимой идентификацией, если требуется.



Слева - чей-то чеснок, который был найден в холодильнике и успел покрыться **плесенью**.

Безусловно, сотрудники могут хранить в холодильниках продукты, которые они хотят кушать на работе или в конце рабочего дня унести домой.

Но нужно к этому подходить с умом, грамотно используя место, а также просто - уважительно по отношению к другим членам коллектива.

Разумеется, сотрудники должны вовремя всё уносить домой, вовремя убирать «залежавшееся» или испорченное. Члены коллектива должны

группировать свои продукты и не допускать того, чтобы они были разбросаны по разным полкам или по разным холодильникам.

переходите на следующую страницу

Сотрудникам, а в частности администраторам, следует подумать о том, чтобы обеспечить какой-то порядок и какую-то идентификацию, которая скажет о том, что личный продукт не бесхозный, что кто-то его использует и он не просто так лежит забытый.



(водители могут далее не читать)

переходите на следующую страницу

СОТРУДНИКАМ КУХНИ СЛЕДУЕТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ:



Дежурным следует никогда не оставлять закрытыми «носики» в кофейном аппарате, даже если это проверяется в начале следующего дня.

Такая практика непременно однажды закончится испорченным напитком для клиента.

+ не забывать надежно стыковать детали после демонтажа.



Поварам в случае загрязнения кирпичной стенки (зона слайсера), следует тотчас ее протирать и дополнительно контролировать этот момент во время вечерней уборки.

Остатки засохшей пищи, которые висят в лучшем случае до следующей генеральной уборки – это недопустимо и должно быть очевидным для всех.



Распространенная практика после дежурства бросать скрученную тряпку на пол, что неправильно.

Для лучшего просыхания изделия, а также лучшей гигиены – тряпку следует класть развернуто на ведро.



Весь инвентарь, с которым окончена работа, должен быть приведен в состояние «ДО».

Очевидно, что стикера с контейнеров, которые выносятся из павильона на хранение, должны сниматься.

Это, в том числе, проявление уважения к людям, которые будут ими пользоваться после вас.