

### СМЕННАЯ ОБУВЬ (важный новый категоричный момент)



Все повара и кассиры, вне зависимости от погоды и других факторов, должны после прихода на работу переобуваться в сменную, чистую обувь. То есть приходить на работу в одной обуви и в ней же работать – не допускается. Это категоричное правило, за соблюдением которого впредь следит администратор.

**Сменная обувь должна поддерживаться в чистом и аккуратном виде, как того заслуживает человек, который ее носит.**

Важно поддерживать и благопристойный вид кителя.

Если же сотрудник нуждается в обновлении униформы, он сообщает директору.

---

---

## ПРИНЦИПЫ:

- **«взял последнее – принеси новое»**
- **«заканчивается запас – восполни»**
- **«не перекладывай ответственность на другого»**

Это важные принципы для нормальной работы заведения и для нормальных взаимоотношений между сотрудниками.



*Сдавая смену, нужно позаботиться о восполнении всех «запасов»*

Например:

- использовали рулон бумажных полотенец – принесли **новый**
  - использовали шпагат для перевязки – принесли **еще**
  - использовали пачку перчаток – принесли **еще**
  - использовали упаковку пакетов – принесли **еще**
- и так далее, это справедливо.

Даже когда какой-то товар еще не закончился, но уже на исходе и вы обнаружили это – аналогично нужно принести запас, поскольку в следующий раз, когда кто-то другой обратит на это внимание – товара уже попросту может не хватить и придется экстренно бежать его восполнять (на нервах).

Эти неудобства можно предупредить, если своевременно взять на себя ответственность и «доработать» свою работу до конца.

---

## ПРИНЦИП «ПРИВЕДЕНИЯ ВСЕГО В СОСТОЯНИЕ «ДО»

Важно не забывать помещать предметы на свои места после их использования, как по завершению дня, так и на протяжении всего дня.

Всему своё место.

**Например**, когда отпадает необходимость в рукомылке – его следует уносить туда, где он храниться, откуда его взяли.



Попользовались – поставили на место

Ему не следует быть на виду у клиента постоянно, поскольку он точно не добавляет привлекательности.

## СЛЕДУЕТ ТАКЖЕ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ на работу с товаром в холодильниках

На сегодняшний день заготовки в контейнерах часто хранятся во «внешних» холодильниках.

Следует не забывать перемещать их в холодильник для заготовок у павильона, когда появляется возможность, и **особенно это касается сдачи смены.**

Это важно, потому что:

- в начале следующего дня будет легче спланировать заготовочную работу;
- освободив место во внешних холодильниках, администратору утром будет комфортнее оценить остатки и сделать заказы.

Кроме этого, на протяжении рабочей смены и категорично – **сдавая смену**, необходимо не забывать упорядочивать товар (наводить порядок) в холодильниках.

Понятно, что в заведении недостаточно места и приходится часто какой-то товар класть на соседние полки, а иногда даже и в соседние холодильники.

Однако это не отменяет того, что, когда место освобождается – следует упорядочивать и группировать товар в соответствии с правилами и(или) здравым смыслом.

Товар группируются по родовой принадлежности, а также на основании его сроков хранения, ориентируясь на правила «Розміщення товару в холодильниках».



- ✓ комфортно оценить остатки
- ✓ удобно планировать заготовочную работу

## Резюме:

Следует стремиться упорядочивать товар, как только появляется возможность. Перемещать заготовки в холодильник у павильона. Размещать их с учетом очередности использования, а также таким образом, чтобы стикеры были направлены на стекло.

Администраторам следует **лично контролировать** и уделять особое внимание данным процессам (упорядочивание, перемещение) по всем холодильникам **при сдаче смены.**

## НАПОМИНАНИЕ



В случае, если в холодильниках обнаруживаются разгерметизированные упаковки, они тотчас относятся на кухню, где администратор принимает решение относительно их использования.