

## ЗАГОТІВКИ НА НАСТУПНИЙ ДЕНЬ (КУХАРІ)\* - 2 стр.

Найменування	РЕШТА ДНІВ	П'ЯТНИЦЯ, СУБОТА, НЕДІЛЯ	СВЯТКОВИЙ ДЕНЬ
<b>М'ясні вироби</b>			
Копчена куриця	АР*	Контейнер 2.5 л	АР*
Бекон	АР*	Контейнер 5 л + гастроемність	АР*
Мис. ковбаски	АР*	Контейнер 5 л + гастроемність	АР*
Саламі	АР*	Контейнер 2.5 л	АР*
Шинка	АР*	АР*	АР*
Пепероні	АР*	АР*	АР*
<b>Сири</b>			
Змішаний сир	АР*	7-8 пакетів (~12-13 кг)	АР*
Старий Олендер	АР*	Контейнер 5 л	АР*
Сир Фета	АР*	Контейнер 1л (~400 г продукту)	АР*
<b>Овочі</b>			
Гриби свіжі	АР*	Контейнер 5 л	АР*
Гриби мариновані	АР*	Контейнер 1.2 л	АР*
Огурці мариновані	АР*	АР*	АР*
Ананаси	АР*	АР*	АР*
Перець солодкий	АР*	АР*	АР*
Джалапено	АР*	АР*	АР*
Цибуля маринована	АР*	АР*	АР*
<b>Соуси</b>			
Червоний соус	АР*	Відро x2	АР*
<b>Тісто</b>			
<b>Піца-боли**</b>	<b>одиниць</b>	<b>одиниць</b>	АР*

Колектив має **орієнтуватися** на цей план по заготовкам. У разі, якщо мова про **день здачі зміни**, то цей план є мінімально **обов'язковим** до виконання.

**Піца-боли** заготовляються в не менш ніж обумовленій кількості на кожен наступний день в **незалежності** від того чи здається зміна, чи ні.

\*АР – означає, що адміністратор зміни проведе **Аналіз**, спрогнозує майбутні продажі та, спираючись на власний досвід та об'єктивні реалії, прийме **Рішення** щодо кількості відповідних заготовок – самостійно та(або) з урахуванням звернення адміністратора іншої зміни.

## ИДЕОЛОГИЯ

Заготовки имеют огромное значение для эффективной и организованной работы заведения. Отсутствие или малое количество заготовок приводит к ситуациям, когда коллектив должен работать на износ или в суете, принося в жертву старательность, кропотливость и аккуратность, рискуя допустить ошибки и разочаровать клиента – что недопустимо.

*переходите на след. стр.*

Одновременно с этим, чрезмерное и непродуманно большое количество заготовок может привести к порче продуктов, что аналогично несет вместе с собой большое количество рисков.

Именно поэтому коллектив и администраторы должны уделять должное внимание институту заготовок, осознавая, что это ответственная интеллектуальная деятельность.

### Основополагающие идеи заготовочной работы

Заготовки должны делаться в правильное и уместное время, в нужном и разумном объеме, задействуя допустимое количество человек, при этом забирая на себя наименьшее, на сколько это возможно, количество общего ресурса в пользу выполнения приоритетных (первостепенных) задач заведения, в частности процессов приготовления пиццы, работы с клиентом, обеспечения чистоты и порядка.

Говоря о заготовочной работе, в некотором роде речь идет о тайм-менеджменте смены, который находится в полном ведении администратора. Грамотно проведенная заготовочная работа – это в некотором роде залог комфортного и спокойного трудового дня.

Важно также обозначить, что неправильная работа по заготовкам приводит не только к уже обозначенным выше проблемам, но и к раздору внутри коллектива, что подрывает атмосферу в нем, а значит также ставит под угрозу общее благополучие.

Определенный обязательный объем заготовок в данных правилах указан по большей части для того, чтобы исключить возможный раздор между сменами из-за неодинаковости мнений и таким образом не оставить места для возможных конфликтов.

Пример применения правил в контексте отношений **смена-смена**:

Сделано меньше, чем договорились – есть вина.

Не сделано то, о чем нет договоренности – нет вины – нужно обсуждать и договариваться.

Что же касается основной цели – а именно обеспечения эффективной и организованной работы заведения, то предполагается, что администраторы и их коллективы будут вести более глубокую работу по заготовкам согласно идеям, обозначенным выше, а также принципам, в том числе - запасливости, разумности, своевременности, обязательности, а также уважения к коллегам.

Пример применения правил в контексте отношений **заведение-администратор-смена**:

Сделано заготовок недостаточно для того, чтобы обеспечить эффективную работу заведения – есть вина. Вне зависимости от каких-либо договоренностей.

Итак, кроме прочего, администраторы смен обязаны коммуницировать между собой с целью ведения грамотной заготовочной работы: делиться прогнозами, напоминать о праздниках, просить учесть те или иные обстоятельства, приходиться к временным решениям.

В случае же стабильных изменений в уровне продаж и(или) иной необходимости в урегулировании, администраторы обязаны выступать с инициативами по внесению изменений в данные правила.

Найменування	РЕШТА ДНІВ	П'ЯТНИЦЯ, СУБОТА, НЕДІЛЯ	СВЯТКОВИЙ АБО АКЦІЙНИЙ ДЕНЬ
<b>М'ясні вироби</b>			
Копчена куриця	Гастроємність	Контейнер 2.5 л	Контейнер 2.5 л
Бекон	Контейнер 5 л	Контейнер 5 л + 2.5 л	Контейнер 5 л – x2
Мис. ковбаски	Контейнер 5 л	Контейнер 5 л + 2.5 л	Контейнер 5 л – x2
Саламі	Контейнер 2.5 л	Контейнер 2.5 л	Контейнер 5 л
Шинка	Контейнер 2.5 л	Контейнер 5 л	Контейнер 5 л
Пепероні	Контейнер 2.5 л	Контейнер 2.5 л	Контейнер 5 л
<b>Сири</b>			
Змішаний сир	Не менше 5 пакетів	Не менше 8 пакетів	Не менше 15 пакетів
Старий Олендер	Контейнер 2.5 л	Контейнер 5 л	Контейнер 5 л
<b>Овочі</b>			
Гриби свіжі	Контейнер 5 л	Контейнер 5 л	Контейнер 5 л – x2
Гриби мариновані	Контейнер 1.2 л	Контейнер 1.2 л	Контейнер 1.2 л
Огурці мариновані	Контейнер 1.2 л	Контейнер 1.2 л	Контейнер 1.2 л – x2
Ананаси	Контейнер 1.2л	Контейнер 1.2л	Контейнер 1.2 – x2
Перець солодкий	Гастроємність	Гастроємність + контейнер 1.2 л	Гастроємність + контейнер 1.2 л
Джалапеню	1 банка	1 банка	1 банка
Цибуля маринована	Гастроємність	Гастроємність + контейнер 1.2 л	Гастроємність + контейнер 1.2 л
<b>Соуси</b>			
Червоний соус	Відро	Відро x2	Відро x2
<b>Тісто</b>			
Піца-боли**	130 одиниць	160 одиниць	200 одиниць