MOLOKO
lounge bar

Чек-лист открытия смены

За 1 час до начала смены написать в телеграмм-чат “MOLOKO” сообщение: “MOLOKO вовремя”.	
За 30 минут до начала смены Бренд-Шеф находиться на территории заведения и отправить видеокружок в телеграмм-чат “MOLOKO основная”, который является подтверждением вашего своевременного прибытия на смену.	
Убедиться в том, что все коллеги прибыли вовремя. В случае отсутствия - уведомить менеджера. Возможно, ваш коллега пропустил смену, и ситуация разрешится более оперативно.	
При открытии смены Бренд-Шеф должен иметь при себе: ● Чистые и выглаженные китель и брюки. ● Чистую рабочую обувь. ● Заточенное шило, щипцы и бейдж.	
Оценить качество уборки предыдущим Бренд-Шефом, в случае несоответствия стандартов уборки сообщить руководителю. При наличии недочетов - устранить их.	
Заблаговременно оценить работоспособность оборудования и наличие всех необходимых для работы расходников: ● Табак. Уголь. Мундштуки. ● Фольга. Фрукты. Зубочистки. ● Авторские наполнения. Красители. ● Канцелярские и кухонные изделия. ● Электрическая и газовые плиты. Газовые баллоны.	
Проверить состояние и чистоту меню. При необходимости привести к качественному внешнему виду.	
Наполнить/заменить воду в колбах и удалить с оборудования и рабочих поверхностей пыль и влагу. Вставить мусорный мешок в бак. Включить электрическую плиту (за 15 минут до открытия заведения).	
Для комфортной и быстрой отдачи заказов при работе с высоким трафиком сделать заготовки в количестве 5 шт: ● Большой квадрат. Спираль. Борт. ● Фруточаши (количество на усмотрение Бренд-Шефа).	

Подпись Бренд-Шефа: _____

Направьте фото чек-листа в рабочий телеграмм-чат