

CHECK-LIST PARA EL PROCEDIMIENTO DE APERTURA

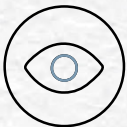
Tener un proceso de apertura bien estructurado e interiorizado por el equipo en el local tiene una importancia indiscutible. En gran parte, va a sentar las bases para dar un buen servicio. Cuanto mejor preparados estemos, más rápidos y eficientes vamos a ser. Revisa cada punto y añade o elimina aquellos para que tu lista sea lo más completa y detallada posible, y te ayude en la gestión del día a día.

CONSIDERACIONES FUNDAMENTALES



CONCIENCIA DEL PERSONAL

Asegúrate de que tu equipo esté plenamente capacitado y al tanto de los todos los protocolos imprescindibles.



VISIBILIDAD

Coloca la lista en un lugar visible, donde todos los miembros del equipo puedan verlo



LISTA DE VERIFICACIÓN DIARIA

Imprime una lista de verificación diaria para podáis chequear que se siguen todos los protocolos establecidos de forma continua. Añade una línea de Observaciones para detectar puntos críticos o de mejora sobre la marcha.



DESIGNA A ALGUIEN PARA QUE SUPERVISE LA LISTA

Verifica que se incorporen las actualizaciones, que el equipo cumpla con sus tareas y que las marquen periódicamente.



ACTUALIZA LA LISTA DE VERIFICACIÓN REGULARMENTE

Asegúrate de que la lista se actualizada regularmente con todas las sugerencias y que siempre esté en conformidad con las leyes y las directrices locales o globales.

ZONA DE CAJA:

Cambio	<input type="checkbox"/>
Grapadora (que funcione)	<input type="checkbox"/>
Grapas	<input type="checkbox"/>
Rollos de impresora de repuesto	<input type="checkbox"/>
Rollos de datáfono de repuesto	<input type="checkbox"/>
Bolígrafos	<input type="checkbox"/>
Comandero (si es digital, comprobar batería)	<input type="checkbox"/>
Datáfonos (comprobar batería)	<input type="checkbox"/>

ZONA DE BEBIDAS:

Fruta cortada (limones, naranjas, limas, pomelos, pepino, fresas....) y de repuesto	<input type="checkbox"/>
Zumos (limón, lima, naranja, manzana, piña, arándanos...)	<input type="checkbox"/>
Cristalería	<input type="checkbox"/>
Servilletas	<input type="checkbox"/>
Pajitas, cañitas, sorbetes...	<input type="checkbox"/>
Decoraciones de bebidas/cócteles	<input type="checkbox"/>
Tener repuestos de las botellas más populares y de las que estén con bajo nivel	<input type="checkbox"/>
Comprobar temperatura de los frigoríficos y congeladores	<input type="checkbox"/>
Hielo	<input type="checkbox"/>
Comprobar refrescos	<input type="checkbox"/>
Verificar disponibilidad de elementos del menú y notificar lo que no hay disponible	<input type="checkbox"/>

ZONA BARISTA:

Café de repuesto	<input type="checkbox"/>
Café descafeinado de repuesto	<input type="checkbox"/>
Café de sobre de repuesto	<input type="checkbox"/>
Tés de repuesto	<input type="checkbox"/>
Azúcar (blanca y morena) y edulcorante	<input type="checkbox"/>
Leche (de todas las variantes que ofrezcamos)	<input type="checkbox"/>
Platos	<input type="checkbox"/>
Tazas	<input type="checkbox"/>
Cucharas	<input type="checkbox"/>
Teteras	<input type="checkbox"/>
Lecheras	<input type="checkbox"/>

ZONA DE BAÑOS:

Papel higiénico	<input type="checkbox"/>
Papel para secar las manos	<input type="checkbox"/>
Jabón	<input type="checkbox"/>

..... DIAGEO

BAR ACADEMY

.....

DRINKIQ.com DRINK RESPONSIBLY