Работа в кафе. На что стоит обратить внимание  
  
Работа на Калинина значительно отличается от пит-стопов, но не забывайте, что точка имеет формат классического кафе быстрого питания, где гость может присесть и насладиться обедом в приятной обстановке, именно вы и создаете ту атмосферу, в которой хотят находиться наши гости  
  
Хотим рассказать, как поддерживать эту атмосферу и расскажем некоторые технические особенности работы на точке  
  
Качественный сервис и вкусная еда- это то что, люди от нас ждут.  
Не забывайте, что, находясь в кафе гости видят каждое ваше действие, поэтому уверенность в себе и идеальное знание технологических процессов необходимо при вашей работе  
  
-Помните, что вы лицо нашей компании и падать им в грязь нельзя, в течении дня проверяйте свой внешний вид чистоту формы, регулярно мойте руки, пусть гости знают, что мы заботимся о них соблюдая все правила пищевой безопасности.  
Напоминайте коллегам о необходимости мыть руки и старайтесь обращать внимание на их внешний вид, не бойтесь делать полезные замечания если это приносит пользу работе  
  
-Не забывайте про правила пищевой безопасности  
Постоянно мойте руки, поддерживайте рабочее место в чистоте.  
Контролируйте работу других, ведь вы команда и, если один человек сделает что-то некачественно пострадаем мы все.  
  
-Будьте вежливы с коллегами, помните, что вы в большом аквариуме, и гость вас прекрасно слышит, общайтесь с коллегами на позитиве, не обзывайтесь.  
Если в коллективе происходит конфликт не нужно выставлять это на показ, тихо и быстро разберитесь в ситуации между собой.  
Если на вас свалилась большая нагрузка не нужно показывать это всем своим видом, обычно это вызывает у гостей только негативные эмоции.  
Если другой сотрудник смены приходит на обед как гость не нужно кричать и слишком импульсивно приветствовать коллегу, спокойно поздоровайтесь с товарищем и примите у него заказ как положено согласно всем нормам и требованиям.  
  
- Всегда приветствуйте гостя, будьте доброжелательны, даже если человек пришёл к вам с негативом, будьте выше и покажите гостю, что заботитесь о нем, несмотря ни на что  
  
Итак, мы выяснили, что вы как на ладони для гостей и то, как себя вести чтоб быть примером всей команды, теперь посмотрим на техническую часть  
  
Придя на смену, ты оставляешь свои личные вещи в раздевалке на 1 этаже, обязательно приводишь в себя в порядок перед рабочим днем.  
  
Не забывай включить свет, приток и вытяжку на производстве  
Открой кассовую смену как обычно, сделай пересчёт и приступай к кофемашине, ее необходимо собрать, гайд есть в приложении!  
  
Обязательно включи музыку и убедись, что все зоны готовы в работе, кухня, зал, заготовки.  
  
Так же подготовь свое рабочее место ведь ты на смене 1 и должен рассчитывать свое время правильно, убедись, что приборы, стаканчики и чайнапаки в достаточном количестве, чтоб вовремя запары не нужно было бегать и искать то, что закончилось.  
  
Проверь готов ли зал к работе, стекла должны быть обязательно чистыми, а мусорные баки пустыми!  
  
Загрузи все фотографии согласно чек-листу и собери телефоны у других сотрудников. Не бойся в течении дня делать замечания другим, если это улучшит работу!  
  
Помни, что на смене ты один и грамотное распределение времени поможет тебе эффективно справляться с поставленными задачами!