**Доставка суши «Азиатский камикадзе»**

Занимаемся приготовлением и доставкой отличного суши, так же имеем сеть ресторанов, доставка происходит максимально быстро, приготовление суши выполняется строго по рецепту, свежие продукты, дружелюбный оператор который поможет, ответь на вопросы связанные с доставкой и заказом. Если в течение часа вам не доставят товар, то с вас дополнительная плата, а также обязательно нужно оставлять чаевые доставщику

-----

**Директор**-выполняет роль заведующего выполняет контроль над персоналом, заказывает продукты для кухни.

**Сушист**-основа суши ресторанов, на котором держится все, выполняет приготовление суши, возможность повышение по карьерной лестнице до су-шефа.

**Оператор**-выполняет роль связующего клиента с поваром, принимает заказы, записывает адреса клиентов, бронирует для клиентов столики, если те попросили, отвечает на вопросы связанные с доставкой.

**Доставщик**-доставляет по адресам заказы, которые ему выдал оператор, имеет определенное время, за которое должен успеть доставить заказы.

**Клиент**-заказывает суши, звоня оператору, оставляя свой номер телефона, имя, фамилию и адрес.

**Поставщик**-поставляет товар, который заранее проговорился с директором

**Официант**-обслуживает посетителей в ресторане, нося еду к столику клиента и берет заказ.

-----

В основные виды деятельности ресторана входят:

1)Обслуживание клиентов

2)Управлению сетью ресторанов, доставкой, персоналом. Владельцем является директор.

обеспечение ресурсами для всех сфер деятельности ресторана. Это две деятельности:

а) приготовление блюд по ассортименту;

Производственный процесс приготовления блюд состоит из следующих действий (операций):

- прием заказа;

- подготовка ингредиентов;

- контроль качества;

- непосредственного изготовления блюда;

- оформление и подача заказа.

б) доставка продуктов, питьевых и пищевых. Она происходит каждый день. Список закупок составляется заранее и отправляется через главный офис сети ресторанов. Повар производит проверку, взвешивание доставленной поставщиком продукции. Повар расписывается за выполнение заказа на ресурсы, заполняя бланк;

4) реклама и маркетинг. Функции отдела маркетинга в ресторане выполняет директор. В его компетенцию входят следующие функции:

- анализ конъюнктуры рынка;

- изучение потребительского спроса, желаний клиентов;

- рекламная деятельность;

- вопросы сбыта;

- заключения договоров о сотрудничестве с рекламными компаниями;

- вопросы качества обслуживания и т.д.

-----

Если что-то не понравилось в приготовление или доставке, звоните оператору, он разберется в ситуации и в случае чего вам вернут деньги или переделают заказ.

