

Quy trình vận hành cửa hàng

Chuẩn bị trước giờ mở cửa

- 1 Kiểm tra nguyên vật liệu (bánh mì, thịt heo lu, rau sống, đồ chua)
- 2 Vệ sinh khu vực bán hàng và chế biến
- 3 Sắp xếp và trưng bày nguyên liệu

Quy trình phục vụ

- 1 Tiếp nhận yêu cầu khách hàng
- 2 Chế biến bánh mì theo yêu cầu
- 3 Đóng gói và thanh toán

Kết thúc ca làm việc

- 1 Vệ sinh tổng thể cửa hàng
- 2 Kiểm kê hàng hóa và báo cáo doanh thu

Quy trình vận hành cửa hàng

