

Аудит стандартов за 10 минут

Карманная карточка сменного менеджера | Формат А5 | Ламинировать

Дата: _____ Смена: _____ Менеджер: _____

Зал (2 мин)

- ☐ Входная группа чистая, двери открываются легко
- ☐ Столы сервированы по фото-эталону (QR → фото эталона)
- ☐ Стулья выровнены, коврики чистые
- ☐ Температура 22–24°C, вентиляция работает
- ☐ Музыка: громкость «разговор без поднятия голоса»
- ☐ Свечи/подсветка работают (вечер)

Команда (3 мин)

- ☐ Все в униформе, бейджи, руки ухоженные
- ☐ Сменный менеджер в зале (не в офисе)
- ☐ Официанты знают спецлы и 86-ед (спросить любого)
- ☐ Бармены: чеки ≤ 2 мин, коктейли по рецептуре
- ☐ Бассеры: посуда убрана ≤ 3 мин после съедания

Процессы (3 мин)

- ☐ Меню на столах ≤ 2 мин после посадки (проверить 2 стола)
- ☐ Напитки предложены ≤ 5 мин (посмотреть тайминги)
- ☐ Подача: слева, представление, температура
- ☐ Контроль качества через 2–3 мин (послушать 2 диалога)
- ☐ Счёт по просьбе, терминал к столу, чек ≤ 3 мин
- ☐ Прощание: имя гостя, благодарность, приглашение вернуться

КРАСНЫЕ ФЛАГИ — мгновенное действие

- ☐ Гость встаёт и ищет официанта
- ☐ Грязная посуда на столе > 5 мин
- ☐ Официант в телефоне в зале
- ☐ Жалоба на вкус/температуру — нет реакции 1 мин
- ☐ Очередь у входа > 3 мин при свободных столах