

## CHECK LISTA KELNERZY

TYDZIEŃ:

### OTWARCIE

PN      WT      ŚR      CZ      PT      SO      ND

OSOBA ODPOWIEDZIALNA:

1	WŁĄCZ ŚWIATŁA W RESTAURACJI						
2	WYNIĘŚĆ STAND Z MENU PRZED RESTAURACJĄ						
3	WYPISZ I WYSTAW TABLICĘ Z LUNCHEM						
4	WYNIĘŚ MENU NA HOSTA						
5	ROZSTAW LAMPKI I KWIATY NA STOŁY						
6	NAKRYJ STOŁY ZGODNIE ZE STANDARDEM						
7	WŁĄCZ MUZYKĘ Z ODPOWIEDNIĄ DO PORY DNIA PLAY LISTĄ						
8	USTAW ODPOWIEDNIĄ GŁOŚNOŚĆ MUZYKI						
9	SPRAWDŹ CZYSTOŚĆ SZTUĆCÓW NA STOŁACH						
10	SPRAWDŹ CZY STOŁY SIĘ NIE KIWAJĄ						
11	USTAW REZERWACJE LUNCHEW						
12							
13							
14							
15							

### PODCZAS ZMIANY

PN      WT      ŚR      CZ      PT      SO      ND

OSOBA ODPOWIEDZIALNA:

1	UMYJ OKNA NA SALI		X	X	X	X	X
2	WYTRZYJ NOGI OD DREWNIANYCH KRZESEŁ	X		X	X	X	X
3	WYTRZYJ WSZYSTKIE COKOŁY W RESTURACJI PARAPETY	X		X	X	X	X
4	WYTRZYJ WSZYSTKIE OBRAZY Z KURZU		X	X		X	X
5	WYTRZYJ WSZYSTKIE NOGI OD STOŁÓW	X	X		X	X	X
6	WYTRZYJ WSZYSTKIE LAMPY WISZĄCE		X	X		X	X
7	SPRAWDŹ BŁATY POD SPODEM I USUŃ EWENTUALNE GUMY	X	X		X	X	X
8	UMYJ LUSTRA		X	X	X	X	X
9	UZUPEŁNIJ SOSY		X		X	X	
10	POSPRZĄTAJ POMOCNIKI	X		X	X	X	X
11	UZUPEŁNIJ PRZYPRAWNIKI SÓL/PIEPRZ		X		X	X	
12							
13							
14							
15							

### ZAMKNIĘCIE

PN      WT      ŚR      CZ      PT      SO      ND

OSOBA ODPOWIEDZIALNA:

1	ZDEJMIJ NAKRYCIA ZE STOŁÓW WYTRZYJ STOŁY						
2	USTAW SET STOŁÓW WG STANDARDÓW(PRZYPRAWNIKI, SOS, LAMPKA)						
3	NAKRYJ STOŁY SZTUĆCAMI ZGODNIE ZE STANDARDEM						
4	WYTRZYJ SIEDZISKA KRZESEŁ						
5	WYTRZYJ SIEDZISKA I OPARACIA KANAP						
6	ZAMIEĆ PODŁOGĘ						
7	WYMOPUJ PODŁOGĘ I WYPŁUCZ MOP PO KAŻDEJ SALI						
8	USTAW W PROSTEJ LINII STOŁY NA WSZYSTKICH SALACH						

