

## LOBİ

Masa üstleri ve sandalyeler silinmiş ve temizlenmiş olmalıdır.  
Masa ayakları silinmiş olmalıdır.  
Yerler süpürülmüş ve paspas atılmış olmalıdır.  
Çöp kabinleri boşaltılmış ve içleri boşaltılmış olmalıdır.  
Kül tablaları yıkanmış olmalıdır.  
Wc kontrolleri yapılmış klozet ve lavabolar kirden arındırılmış olmalıdır.  
Wc el sabunları doldurulmuş peçeteler dolu olmalıdır.  
Camların temizlik kontrolleri yapılmalıdır.  
Servis tepsilerini silinmiş ve kağıtlanmış olmalıdır.  
Servis tabakları satışa hazır hale getirilmelidir.  
Serviste kullanılan çatalların temizlenip poşetlenmesinin yapılması gerekir.  
Çay istasyonunun temizliği ve çayın saatinde hazır olması gerekir.

## KASA BÖLÜMÜ

Kasa flot açılış sayım yapılması gerekir.  
Kasa yanı görsellerin ve bilgilendirme ekranlarının temizliği ve düzeni yapılması gerekir.  
Günlük satış ve hedefleri planlama satış verilerinin paylaşımı  
Sevkiyat aracından yeterli bozuk para temini ve sevkiyat aracında ki çelik kasaya hesap zarfının atılması.  
Paket kasası açılış ve portal puan kontrolü  
Meşrubat dolabı doldurulmalı ve iğç kontrolü yapılmalıdır  
Kasa altı detaylı temizlenmiş ve kirden arındırılmış olmalı.

## TEZGAH BÖLÜMÜ

Fritöz makinası filtre edilmiş ve detaylı temizliği yapılmış olmalıdır.  
Patates dinlendirme derece ve kontrolü yapılmalıdır.  
Döner tezgahları ve tepsi temizliği yapılmalıdır.  
Dönerlerin standartlara uygun şekilde tezgaha konulması pişirilmesi ve satışa hazır hale getirilmelidir.  
Garnitür stokları standartlara uygun hazırlanmalı ve satışa hazır hale getirilmelidir.  
Tüm ekipmanların kontrolü ve satışa hazır hale getirilmesi.  
Tezgah temizliği satışa hazır hale getirilmelidir.

# RESTORAN AÇILIŞ

## MUTFAK

Bulaşıkhaneye temizliği ve düzeni sağlanmış olmalıdır.  
Bulaşık makinası detaylı temizlenmelidir.  
Soğuk oda ve deepfreeze düzeni yapılmalıdır.  
Raf temizlikleri detaylı yapılmalıdır.  
Yedek döner küvetleri günlük temizlenmelidir.  
Tüm giderler yıkanmış ve temizlenmiş olmalıdır.  
Yağ tutucu temizlik ve kontrolü  
Personel soyunma odaları temizlenmiş ve düzeni sağlanmış olmalıdır.  
Sabah sevkiyat aracına iade edilecek şiş, pim ve profillerin hazırlanması

## SEVKİYAT ÜRÜN TESLİMAT

Merkez depo sevkiyat iade kesilmiş et ve çiğ iadelerin uygun koşullarda teslim ve kontrolü  
Merkez depo iade şiş, pim, profil, kasa, kova vb ürünlerin günlük temizlik ve iadesi  
Merkez depo günlük hesap zarfı teslimi  
Firma ürün teslimatları irsaliye ve skt kontrolü ile iğç prosedürü ile mal kabul yapılması