

RESTORAN KAPANIŞ PROSEDÜRÜ

- Şube kapanışında satış bittikten sonra ocakta kalan döner var ise kalan dönerler standartlara uygun kesilmeli ve paketlenmelidir.
- Şube kapanış saatinden önce kesinlikle satış kapatılmamalıdır.
- Kapanışta kalan ekmek pide tombik ertesi güne kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Kalan ürünlerin girişi assist programı üzerinden imha bölümüne girilmelidir.
- Kalan garnitürler ertesi gün kesinlikle kullanılmamalı imha edilmelidir.
- Şube kapanışından sonra tezgah bölümü ve ekipmanları detaylı temizlenmelidir.
- Fritöz yağı her kapanışta mutlaka süzülmalıdır.
- Tezgah bölümündeki yıkanan ekipmanlar tekrar yerine yerleştirilmelidir
- Şube kapanışında kesinlikle bulaşık kalmamalı tüm kullanılan ekipmanlar yıkanmış olmalıdır.
- Kapanışta doğalgaz su vanaları kapatılmalıdır elektrik şarteli kapalı konuma getirilmelidir.
- Açık cam kapı olmadığına emin olunmalı
- Tezgahtaki soğutucular hariç tüm ekipmanlar kapatılmalıdır.
- Soğuk hava depolarının çalıştığı ve derece kontrollerinin yapılması gereklidir.
- Bilgisayarlar üst yöneticilerden açık bırakılması bilgisi gelmediği sürece kapatılmalıdır.
- Kasa çekmeceleri açık bir şekilde bırakılmalıdır.
- Kasa bölgesi temizlenmeli ve düzenli bırakılmalıdır.
- Bilgisayar yanlarında ki küçük kasada nakit bırakılmamalıdır.
- Nakit ve hesap belirlenen çelik kasaya konulmalıdır ve kasa kilitlenmelidir.
- Salon ve masalar temizlenmelidir.
- Masa üstü setler doldurulmalıdır.
- Servis tepsileri silinip kağıtlanmalıdır.
- Tuvaletlerin temizliği yapılmalı sabunluk ve peçetelikler doldurulmalıdır.
- Şube içerisinde ki tüm çöp kovaları boşaltılmalı ve temizlikleri yapılmalıdır.
- Şube içerisinde koku yapacak hiçbir çöp veya bulaşık kalıntısı kalmamalıdır.
- Dış alan tenteleri açık ise toplanmalıdır.
- Bulaşıklar yıkandıktan sonra bulaşık makinesi temizliği detaylı şekilde yapılmalıdır.
- Şubelerde bulunan termosifonlar kapalı konuma getirilmelidir.
- Kapanış saatinde tüm personel çok gürültü çıkarmayacak şekilde çalışmalıdır.
- Dış alanda masa sandalye mevcut ise şube içerisine alınmalıdır.
- Kapanışta tüm personel aynı anda şubeden çıkış yapmalıdır.
- Kapı kilitlenmeden önce şube içerisinde hiç kimsenin kalmadığına emin olunmalı
- Kapıların camların kapalı olduğuna emin olunmalı ve son olarak giriş kapısı kilitlenmelidir.