



ORYANTASYON EĞİTİMİ

DOK. KOD. NO:
YAYIN TARİHİ:
REVİZYON NO:000
REVİZYON TARİHİ:-

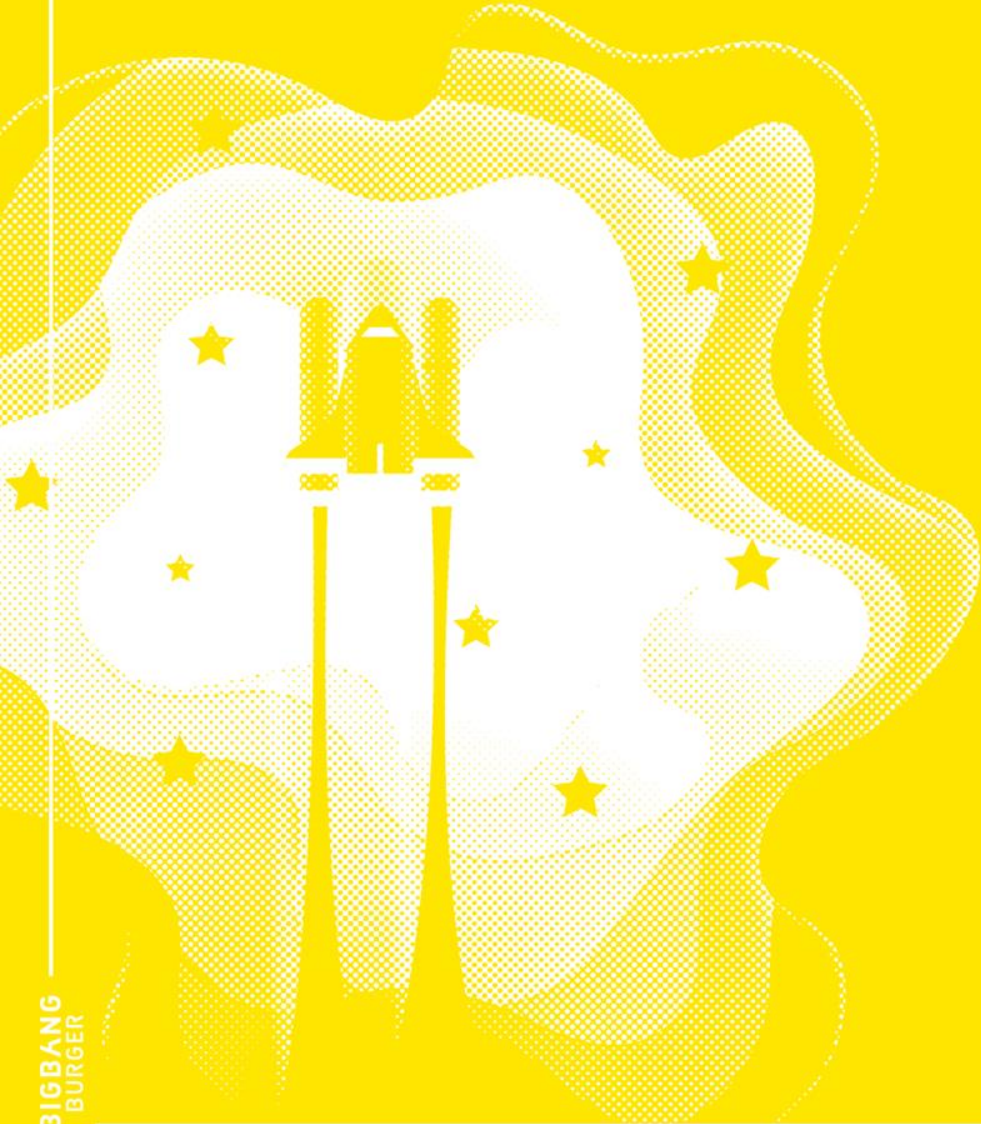
Başlamadan Aynı Dili Kullanalım mı?

BIGBANG SÖZLÜĞÜ

J-tech	Misafirlerin siparişleri hazır olduğunda siparişlerini alması için titreyerek uyarı veren cihaz
Postmix	Su, Co2 gazı ve şurupları birleştirerek gazlı içecek haline getiren cihaz
Cheesy	Üzerinde cheddar eritilmiş patates kızartması
Ekstra	Satışı artırmak için Hamburgerlerin içine ve/veya menülerinin yanında servis edilen ürünler
Çıtır	Patates, kızartması, mozeralla stick, soğan halkası gibi yan ürünler
Köfte Basmak	Izgarada özel kalıp aparatla köfte pişirilmesi
Gıda Güvenliği	Gıda kaynaklı hastalıkları engelleyerek, gıdaların işlenmesi ve depolanmasını ele alan bilimsel bir disiplindir
SKT	Gıdanın güvenli olarak tüketilebileceği kullanım ömrü
2. Raf Ömrü	Ambalajı bozulmuş, ön hazırlık işlemi uygulanmış ya da -18 c'den 0-4 'ye alınmış ürünlerin güvenli olarak tüketilebileceği son tarihe kadar olan süredir.
Dış Tedarikçi	Ürün ve hizmet alımı gerçekleştirilen tüm anlaşmalı firmalar, dış ortaklar
İç Tedarikçi/Merkez Üretim	BIGBANG Burger özel reçeteleriyle yalnızca BIGBSNF restoranları için üretim ve transfer işlemlerini yapan köfte sos vb ürünlerin üretildiği merkez
Myasoft	BIGBANG restoran kasa ve stok yönetimi için kullanılan yazılım
DÖF	Düzeltici önleyici faaliyet formu

BIGBANG SÖZLÜĞÜ

BIGBANG Sos	BIGBANG'ın özel reçetesiyle üretilen mayonezli sos
Como	BIGBANG Mobil Uygulama hizmet sağlayıcısı
Uygulama	BIGBANG müşteri sadakat uygulaması
Takvim	BIGBANG çalışanlarının günlük planlarını kaydettiği Google uygulaması
Drive	BIGBANG çalışanlarının birimlerine ait dosyaları diğer şirket çalışanlarına açtığı Google uygulaması



Lobi İstasyonu Eğitimi

1. – 3. Gün

BIGBANG Tarihçesi, Organizasyon Yapısı, Marka Değerleri



Zaman Tüneli

Biz uzayın sınırsızlığını içimizde hissediyoruz. Misafirlerimiz ve ekibimizle yolculuğumuza yeni duraklar eklemek için sabırsızlanıyoruz

2012

Petrol Ofisi içinde açılan ilk restoran, benzinliğin içinde sanki uzaydan gelmiş gibiydi. İnsanlar lezzetin de dünya dışından olduğunu düşündüler ki BIGBANG dilden dile yayıldı ve kısa zamanda önünde kuyruklar oluşan bir yer haline geldi.

Bestekar ve Gimart Şubelerimiz faaliyete girdi. Aynı yılda 2 şube açtık ve ilk kez En İyi Burger ödülünü kazandık.

Gittikçe kitlemizin büyüdüğünü görüyorduk.

2014

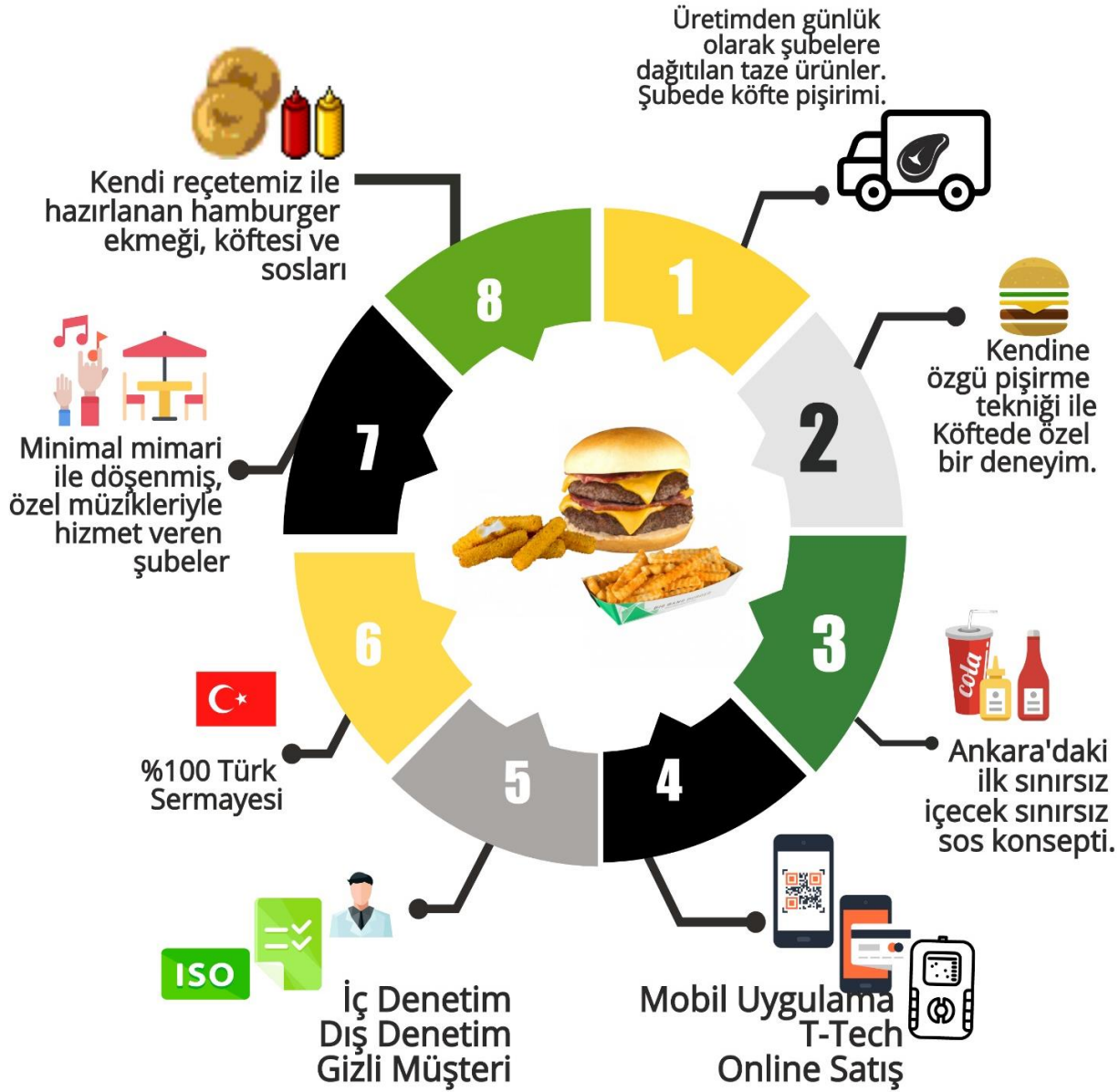
2015

İkinci cadde şubesi olarak Bahçelievler 7. caddede Bahçeli şubemizi açtık BIGBANG ruhunu fark eden müdavim müşteriler oluşturması zor olmadı.

2018'de ilk franchise şubemiz açıldı.

Oldukça seçkin bir yerde seçkin ve yeni renkleriyle faaliyete giren BIGBANG Maidan Şube, dünya dışı lezzetleriyle yine ilgi odağı oldu.

2018



ISO

İç Denetim
Dış Denetim
Gizli Müşteri

Mobil Uygulama
T-Tech
Online Satış

Merkez Takımı



Operasyondan Sorumlu
Genel Müdür Yardımcısı

Ozan Bumin

Endüstri Mühendisi

Email:

ozan@bigbangburger.com



Finanstan Sorumlu Genel
Müdür Yardımcısı

Serkan Aslan

Endüstri Mühendisi

Email:

serkan@bigbangburger.com



Operasyon Müdürü

Serkan Denksoy

Tüm şubelerin yönetimi, satın
alma işlemleri, işe alımlardan
sorumludur.

Email:

serkand@bigbangburger.com



İş Geliştirme ve Kalite Müdürü

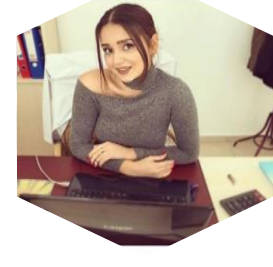
Büşra Gökçe

Gıda Mühendisi

Ar-Ge, kalite çalışmaları ve iç
denetimlerden sorumludur.

Email:

busra@bigbangburger.com



Üretim Mühendisi

Başak Varlık

Gıda Mühendisi

BIGBANG üretim alanının
sorumlusudur.

Email:

basak@bigbangburger.com

**Merkez ofis çalışanlarımız operasyonun daha iyi yürütülmesi için sizlerle
birlikte büyük bir motivasyonla çalışmaktadır.**

**Her zaman iletişime ve önerilere açık dikey hiyerarşiden uzak bir ekip olarak
yanınızdayız.**

Merkez Takımı



Kurumsal İletişim Uzmanı

Rüya Bengü Arıkan

Kampanyalar, şube görselleri ve BIGBANG uygulamasından sorumludur..

Email:

bengu@bigbangburger.com



Eğitim Uzmanı

Gözde Gürdal

Personel eğitimleri, yükselme prosedürlerinin planlaması uygulamasından sorumludur.

Email:

gozde@bigbangburger.com



Ürün Eğitim Uzmanı

Ahmet Çetin

Personel ürün eğitimleri ve şube denetim uygulamasından sorumludur.

Email:

ahmet@bigbangburger.com



Finans ve Maliyet Kontrol Müdürü

Uğur Yedikardeşler

Günlük kasa kapanışlarının ve nakit akışının takibi, şirket maliyet hesaplamalarından sorumludur.

Email:

ugur@bigbangburger.com

:



Gıda Teknikeri

Hilal Melek Şahin

BIGBANG üretim alanında görevlidir..

Email:

hilal@bigbangburger.com

Finans ve Maliyet Kontrol Uzmanı

Maliyet Kontrol Müdürüne bağlı olarak günlük kasa kapanışlarının ve nakit akışının takibi, şirket maliyet hesaplamalarından sorumludur.

Email:

huseyin@bigbangburger.com

BIGBANG BURGER'DA ÇALIŞMANIN FARKI

Her Yaş Grubuna Uygun İş

BIGBANG BURGER farklı yaş gruplarındaki kişilere özelliklerine uygun iş imkanı sunmaktadır.

Fırsat Eşitliği

 14 Kadın Çalışan  2 Engelli Personel

BIGBANG BURGER'da kadın ve erkek çalışanlara sunulan imkanlar aynıdır. BIGBANG BURGER istihdam olanaklarını arttırmak amacıyla engelli bireylere de iş imkanı sunmaktadır.

Kariyer İmkani

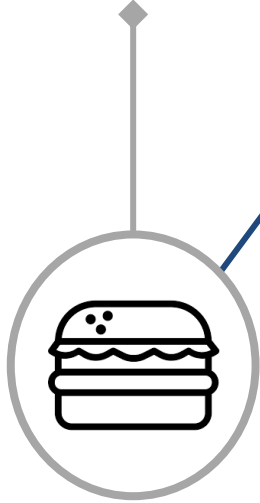
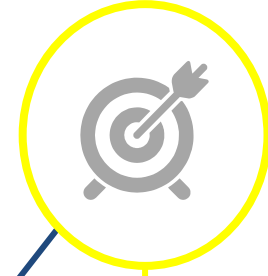
BIGBANG BURGER çalışanlarının kendilerini geliştirmeleri için sonsuz destek sunmaktadır. Mesleklerini daha iyi icra etmeleri için eğitim olanaklarına her zaman açıktır. Bunun yanı sıra dikey yükselme ile de BIGBANG BURGER çalışanları farklı kademelerde daha iyi pozisyonlarda iş imkanına sahip olabilmektedirler. Tüm işe alım ve terfi sistemi eşit fırsat ilkesine dayanır ve tüm adaylar aynı şartlarda değerlendirilir.

Marka Değerlerimiz

Taze ve %100
Güvenli Ürün
Sunmak



Etik değerlere
verilen önem ve
adil yönetim
anlayışı ile çalışan
memnuniyetini
sağlamak



İyi lezzet sunmanın
yanında iyi insan
ilişkileri, sağlıklı
iletişim kurabilen bir
ekip ile misafir
memnuniyeti sağlamak



Yenilikçi
uygulamaları
ile sektörün
takip
edilen markası
olmak

Hedeflerimiz



Uluslararası pazarda yerli bir fast casual dining markasının yer almasını sağlamak



Lezzet ve hizmet kalitesi, marka değeri, teknolojik alt yapısı ile sürdürülebilir bir büyüme yakalamak

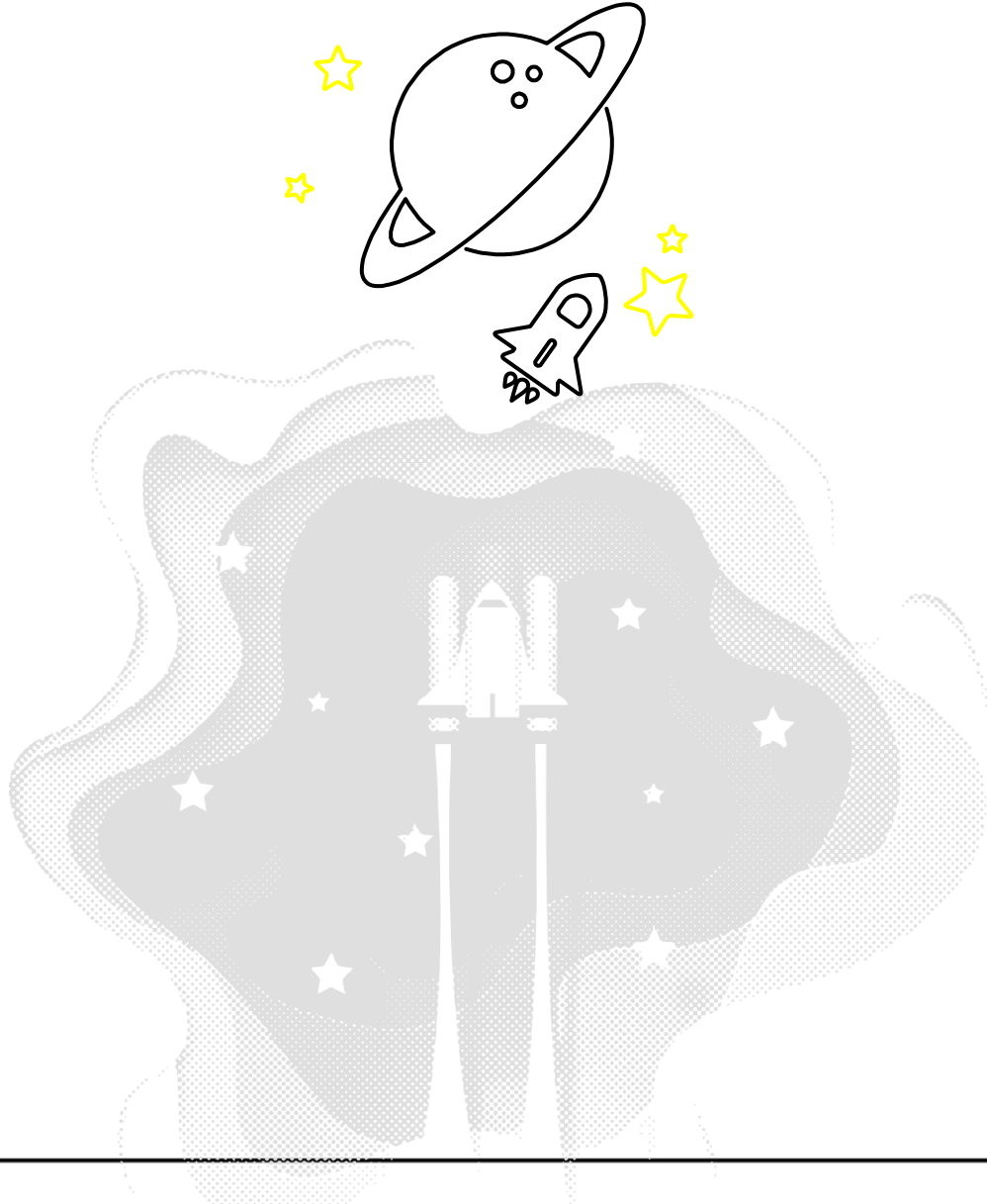


Daha çok kişinin BIGBANG Burger tutkunu olarak misafiri olmasını, yatırımcısı olmasını sağlamak



Yenilikçi uygulamaları ile sektörün takip edilen markası olmak

BIGBANG Kuralları



BIGBANG Kuralları



- Tüm personel vücuduna, saçına veya herhangi bir nesneye temasından sonra mutlaka ellerini yıkamak zorundadır.
- Personel çalışma saatlerinde şapka takmak zorundadır.
- Servis saatleri içerisinde banko arkasında asla yanında telefon bulundurmamalıdır veya kullanmamalıdır. Mesai başlangıcında telefonu vardiyadaki müdüre teslim etmelidir. Sadece acil durumlarda izin istenilir ve görüşülür..
- Bakanlık vb Kurumlardan gelen yetkililer Şube denetim veya ziyaretine geldiğinde yetkililer Şube Müdürüne veya vardiyadaki Müdüre yönlendirilmelidir.
- Onaylı tedarikçi listesinde olmayan herhangi bir markaya ait logolu ürün, promosyon vb şubede bulundurulmamalıdır.
- BIGBANG kurumsal kimlik tasarımı dışında bir obje, aksesuar vb şubede bulundurulmamalıdır.

BIGBANG Kuralları



- Personeller vardiyadaki M¼d¼rden izinsiz Őubeden ayrılmamalıdır. Molaları için vardiyadaki M¼d¼rden onay almalıdır.
- Servis alanlarında misafir varken, çalışanlar misafir masalarında veya başka bir yerde gruplar halinde toplanmamalıdır, kendi aralarında y¼ksek sesle konuŐmamalıdır.
- Servis sırasında veya servis sonrası misafir alanlarında ve banko arkasında asla bir Őeyler yenilip içilmemelidir.
- Personel misafirlerin g¼rmeyeceėi bir yerde sigara içmelidir.
- Personel nakit bir ¼deme yapamaz, para çıkıŐı yapamaz. İhtiyaç durumunda Şube M¼d¼r¼ Operasyon M¼d¼r¼nden onay alarak ¼deme yapabilir.
- Servis sırasında veya servis sonrası misafir alanlarında asla bir Őeyler yenilip içilmemelidir.
- Őubeye dıŐarıdan yemek getirilmemelidir.
- Personel misafirden gelen hiçbir soruya “Bilmiyorum” diye cevap vermemelidir. M¼d¼r¼ne y¼nlendirmelidir. M¼d¼rler cevap veremedikleri sorular için misafirin iletişim bilgilerini alıp konuyu Merkeze ileteceğini bildirmeli ve gecikmeden gerekli aktarmayı yapmalıdır.

BIGBANG Açılışında Neler Yapılıyor?



Restoran Müdürü ve Vardiya Müdürü Kontrol Listesi

- ✓ Masa, sandalye ve zemin düzeni ve temizliği (salon ve bahçe) kontrolü,
- ✓ Camların temizliği kontrolü,
- ✓ Posmix makinası temizliği ve co2 kontrolü,
- ✓ Aydınlatmaların kontrolü
- ✓ Müzik ve ses ayarı kontrolü
- ✓ Havalandırma sistemi ve klimaların açılması
- ✓ Tüm alanlarda müzik ses seviyelerinin kontrolü
- ✓ Ürünlerin SKT kontrolü
- ✓ Hijyen kontrolü (saç,sakal,tırnak vs..)
- ✓ Üniforma temizliği, isimlik ve cep telefonu kontrolü



Izgara Sorumlusu Kontrol Listesi

- ✓ Izgara ekipmanlarının açılması ve kontrol
- ✓ Dolap derecelerinin kontrol edilmesi
- ✓ Fritöz yağının süzdürülmesi, temizlenmesi ve çalıştırılması
- ✓ Ham maddelerin işlenmesi, hazırlanması(cheddar,hellim, vs..)
- ✓ Davlumbaz motorunun açılması uygunluk



Lobi Ekip Üyesi Kontrol Listesi

- ✓ Soslukların düzeni, temizliği ve sos tedariki,
- ✓ Dinlenme alanı düzeni ve temizliğinin kontrolü



Misafir Asistanı Kontrol Listesi

- ✓ Rulo, fiş ve kasa eksiklerinin kontrolü
- ✓ Kasa avansının sayılıp eksiksiz şekilde teslim alınması,
- ✓ Kasa ve monitör düzeni, temizliği ve kontrolü,
- ✓ Banko düzeni ve temizliği
- ✓ Ekranların açılması, internet kontrolü

BIGBANG Kapanışında Neler Yapılıyor?



Restoran Müdürü ve Vardiya Müdürü Kontrol Listesi

- ✓ Zemin temizliği (salon ve bahçe) kontrolü
- ✓ Posmix temizliği, başlıklarının çıkarılarak sıcak suda bekletilmesi
- ✓ Çöplerin toplanması ve atılması
- ✓ Masa ve sandalyelerin temizliği ve toplanması (salon ve bahçe) kontrolü
- ✓ Aydınlatmaların kapatılması, alarm sisteminin kurulması, kepenklerin kapatılması
- ✓ Havalandırma ve klimaların kapatılması
- ✓ Fireye çıkan ürünlerin kayıt altına alınması ve kontrolü
- ✓ Günlük satış bilgilerinin raporlanması



Izgara Sorumlusu Kontrol Listesi

- ✓ Mutfak ekipmanlarının temizliği ve kapatılması
- ✓ Fritözün kapatılması ve sepetlerinin yıkanması
- ✓ Dolapların çalışır durumda olduğunun kontrolü
- ✓ Davlumbaz motorunun kapatılması
- ✓ Ürünlerin ambalaj ve muhafazalarının kontrolü



Misafir Asistanı Kontrol Listesi

- ✓ Kasa avansının ayrılması
- ✓ Kasa kapanışının yapılması
- ✓ Müzik ses sistemi ve ekranların kapatılması
- ✓ Banko düzeni ve temizliği



Lobi Ekip Üyesi Kontrol Listesi

- ✓ Dinlenme alanı düzeni ve temizliği
- ✓ Personel dolaplarının düzen ve temizliği

BIGBANG Şubelerinde Bulunması Gereken Evraklar



- İş Yeri Açma Ruhsatı
- İşletme Kayıt Belgesi
- TAPDK (Alkol Varsa)
- Vergi Levhası
- Zabıta Teftiş Defteri
- Hijyen Belgeleri
- Atık Yağ Takip Formu
- İlaçlama Kayıt Formu
- Davlumbaz Temizliği Takip Formu
- Dolap Dereceleri Ölçüm Takip Formu
- Mesul Müdür Belgesi

BIGBANG Kalite Sistemi Uygulamaları

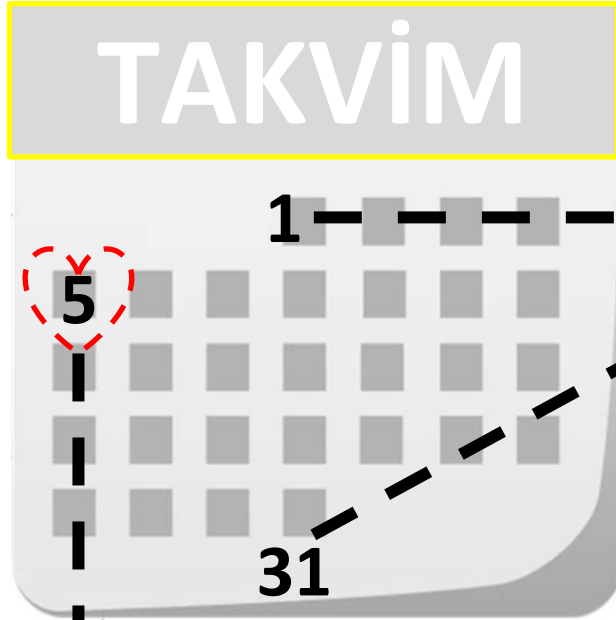


- **Ayda 1 kez İç Denetim:** İş Geliştirme Birimi tarafından yapılır. Tüm şube düzeni incelenir.
- **Ayda 1 Kez Gizli Müşteri Uygulaması:** Dış kaynak hizmeti alınarak ayda bir kez tüm şubelerde uygulanır. Hizmet standartları incelenir.
- **Ayda 2 Kez Eğitim Birimi İyileştirme Fırsatları Raporu Uygulaması:** Ürün Eğitim Uzmanı tarafından tüm şubelere ayda 2 kez uygulanır. Çalışanların bilgi seviyesi, özellikle Izgara alanının kalite standartlarına uygunluğu incelenir.

BIGBANG Çalışma Koşulları



MAAŞ ÖDEMELERİ



Maaş Periyodu
1 aylık maaş periyodu
1 - 31 gündür

Maaş ödemesi her ayın 5'inde banka hesaplarına yapılır. (+1, -1 gün)

ÖDEMELER

SGK ödemesi brüt maaş üzerinden yapılır. Dolayısıyla maaşlarımızdan oranı devlet tarafından belirlenen gelir vergisi kesintileri yapılır.

14.800 TL'ye kadar

■ ■ ➔ %15

34.000 TL'nin
14.800 TL'si için
2.220 TL, fazlası

■ ■ ➔ %20

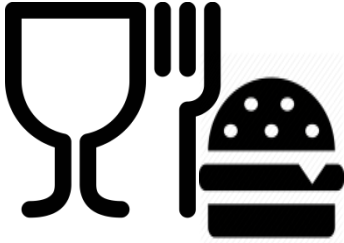
80.000 TL'nin 34.000 TL'si için 6.060 TL,
(ücret gelirlerinde 120.000 TL'nin
34.000 TL'si için 6.060 TL), fazlası

■ ■ ➔ %27

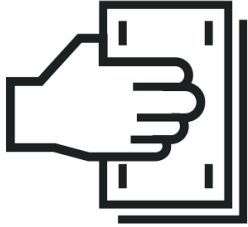
80.000 TL'den fazlasının 80.000 TL'si için
18.480 TL, (ücret gelirlerinde
120.000 TL'den fazlasının 120.000 TL'si için
29.280 TL), fazlası

■ ■ ➔ %35

YAN ÖDEMELER



Her personel yemeği Şubede, merkez tarafından belirlenen puan karŐılıđında BIGBANG ũrũnũ olarak verilir.
Yemek puanları bir sonraki gũne devredemez
Personelin izinli gũnũnde yemek hakkı yoktur
Personel yemeğini mũdũr/vardiya mũdũrũne kontrol ettirmek zorundadır.



Her personel yılını doldurduğu zaman bulunduğu pozisyona gũre brũt maaŐına eklenmek ũzere yŕnetim tarafından belirlenen oranda kıdem zammı alır.

Personel terfi aldığında maaŐında belirlenen oranda artıŐ olur ve Yŕnetim tarafından belirlenen koŐullarda ek ŕdeme/hediye alabilir.



Tũm birimler iÇin prim uygulaması vardır. Őirketin dŕnemsel hedefleri doğrultusunda prim sistemi değişiklik gŕsterebilir.

FAZLA MESAI



Yöneticinin gerekli gördüğü durumlarda fazla mesai yapılır ve fazla mesai ücreti maaş bordrosuna yansıtılır.

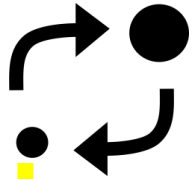
X^{1,5}

Günlük çalışma süresini aşan fazla mesai ücretleri saatlik ücretin 1,5 ile çarpılmasıyla hesaplanır.

X¹

Resmi tatillerde yapılan fazla mesai ise günlük ücretin 1 katı olarak hesaplanır.

ŞUBELER ARASI NAKİL



Gerektiğinde şubeler arası personel değişikliği(nakil) yapılabilir.



Personel ihtiyacı



Görev değişikliği



Diğer

ÇALIŞMA SAATLERİ

8

Günlük çalışma süresi 8 saattir.

Vardiya şeklinde çalışma yapılır. Şubelere göre vardiya düzeni belirlenir.

Haftalık çalışma süresi 6 gündür. Haftalık tatil 1 gündür. Haftalık tatil günü vardiya planına göre değişiklik gösterebilir.

6

2

Deneme süresi 2 aydır

Cuma Cumartesi günleri Şubede hiçbir çalışan özel bir neden olmadıkça izinli olamaz.

X

İZİNLER



■ ■ ➤ Yıllık İzin

Personel yıllık izin kullanırken en fazla 3' e bölünebilir. Bir bölümü en az 10 gün olmalıdır.

1 yıldan 5 yıla kadar (beş yıl dâhil) olanlara 14 günden,

5 yıldan fazla 15yıldan az olanlara 20 günden,

15 yıl (dâhil) ve daha fazla olanlara 26 günden az olamaz.

■ ■ ➤ Mazeret İzni

24 saati aşan mazeret izinleri için talimattaki uygulamalara başvurulacaktır. Mazeret izinleri her yılın başında sıfırlanır.

■ ■ ■ ➤ Vizite İzni(Hastalık vb)

Hastalık hallerinde alınan raporların 24 saat içinde yöneticiye ulaştırılması gerekmektedir.



Personel izin kullanmadan önce mutlaka yöneticisinden Personel izin kullanmadan önce mutlaka yöneticisinden izin formu talep etmeli ve formu imzaladıktan sonra izin kullanmalıdır.

RESMİ EVRAKLAR

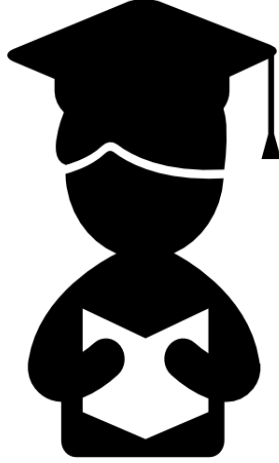
Personelin puantajını (giriş çıkış saatlerini) takip edebilmek amacıyla her ay İnsan Kaynakları tarafından gönderilen **puantaj çizelgesi** personel tarafından mavi renk kalemle **günlük olarak doldurulmalıdır.**

İnsan Kaynakları tarafından gönderilen **bordrolara isim, soy isim yazılmalıdır.**

Bordro Türü :	Ad Soyad :	İşyeri :					
Dönemi :	Ünvanı :	İşyeri No :					
Ücret :	Bölüm :	Vergi No :					
T.C.Kimlik No :	Giriş Tarihi :	MERSİS No :					
	Çıkış Tarihi :	Tic.Sic.No :					
Adres :							
Merkez Adres :							
TÜR	SSK Gün	Normal Gün	Hafta Tatili	Genel Tatil	Ücretli İzin	Rapor	
Genel Toplam							
Toplam Tutar							
KAZANÇLAR			YASAL KESİNTİLER			ÖZEL KESİNTİLER	
Kazanc	Birim	Ücret	BRÜT ÜCRET			Özel Kesinti	Ücret
			İşsizlik-SSK Kesintisi	Matrah			
				SGK İşçi Primi			
				İşsizlik İşçi Primi			
				SGK İşveren Primi			
				İşsizlik İşveren Primi			
				Önceki Ay Matrah			
				Yıl İçi Toplam			
			VERGİ	Matrah			
				Gelir Vergisi			
				İndirim			
				Damga Vergisi			
				Asgari Geçim İndirimi			
				Kazanc Toplamı			
				Yasal Kesinti Toplamı			
				Özel Kesinti Toplamı			
				Kesintiler Toplamı			

İSİM SOY
İSİM
İMZA

EĞİTİMLER



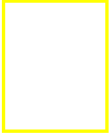
Eğitimler ihtiyaç doğrultusunda , aylık eğitim ve yıllık eğitim planı kapsamında planlanır ve gerçekleştirilir.
Eğitimlerin planlanması eğitim birimi tarafından yapılır.



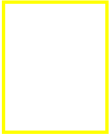
Terfi eğitimleri eğitim birimi tarafından verilir.
Şube Müdür pozisyonları için dışardan da eğitim alınır.

Eğitimler sonucu başarılı olan adaylar ödüllendirilir.

Üniforma Standartları



Kurum tarafından sağlanan üniformaları giymek zorunludur. Üniformanın tek başına giyilmesi, farklı giysi ve aksesuarlar ile beraber kullanılmaması, iş saatleri dışında kullanılmaması esastır.



İşte ayrılma durumunda üniformaların teslim edilmesi gerekmektedir.

Yazlık Üniforma tarihleri: Mayıs

Lobi ve Izgara Ekipleri

Lobi ve Izgara Ekipleri yazın;

- Siyah Üniforma, siyah pantolon, pantolon askısı, şapka, isimlik, iş ayakkabısı kullanır.

Lobi ve Izgara Ekipleri kışın;

- Siyah üniforma siyah pantolon, siyah uzun kollu body, şapka, isimlik, iş ayakkabısı kullanır.



Vardiya Müdürleri ve Şube Müdürleri

Vardiya müdürleri ve Şube Müdürleri yazın;

- Beyaz gömlek siyah pantolon, pantolon askısı, şapka, isimlik, iş ayakkabısı kullanır.

Vardiya müdürleri ve Şube Müdürleri kışın;

- Beyaz gömlek siyah pantolon, siyah kazak, şapka, isimlik, iş ayakkabısı kullanır.



Şapka Kullanımı

Şapka takarken saçlar tam topuz olmalıdır.

Hijyen kuralları gereği bu firmamız için önemli bir kuraldır.



İsimlik Kullanımı

Personellerin isimlikleri solda göğüs hizasında olmalıdır. Müdürler sağda veya solda kullanabilirler.



Temel Ürün Bilgisi



DÜNYA DIŞI LEZZETLERİ YAKINDAN TANIYIN



ET ÜRÜNLERİ

%100 dana etinden özenle hazırlanmış köftesiyle, vazgeçilmez gerçek bir öğün heyecanına dönüşüyor. **BIGBANG BURGER**, dana burger ürünlerinde %100 dana eti kullanır.

TAVUK ÜRÜNLERİ

BIGBANG BURGER'in özel reçetesi ile üretilen yumuşacık ekmekleri neyi içerisine alsanız unutulmaz bir lezzete dönüştürüyor. %100 tavuk bonfileden ve kendi çektiğimiz bonfile kullanıyoruz.

ÇITIRLAR

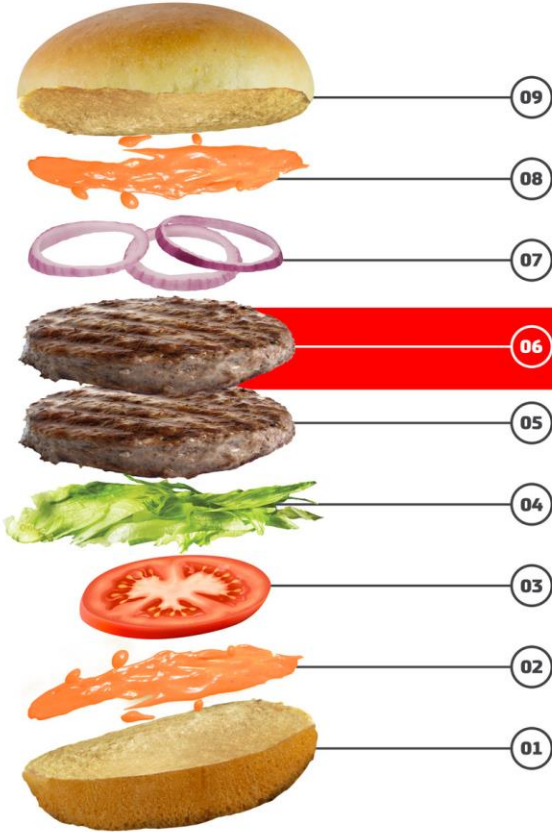
Hamburgerlere eşlik eden birbirinden lezzetli çitiraların tadına başka yerde rastlamamanız; **BIGBANG BURGER**'in onları, gerçek malzemeler kullanarak, özenle hazırlıyor oluşundandır.

SALATALAR

Hamburgerlere eşlik eden birbirinden lezzetli salatalar burgerlerin yanındanki en fit lezzet

Ürün Gramajları

Ürün Adı	Gramaj
Et köfte	120 gr
Tavuk Köfte	120 gr
Çıtır Tavuk	120 gr
Veggie Köfte	120 gr
Nugget	10 gr
Füme Et	10 gr
Hellim	25 gr
Ice Berg	20 gr (1 tutam)
Soğan	10 gr (1 tutam)
Domates	20 gr (1 dilim)
Mantar	25 gr (1 Beyaz ölçü kaşığı)
Karamelize Soğan	30 gr (1 Kırmızı Kaşık)
Turşu	5 gr
Pancar Turşusu	20 gr



ORIGINAL

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

KURU SOĞAN 10 gr

DANA KÖFTE (DOUBLE İÇİN)
(1 ADET) 120 gr

DANA KÖFTE (1 ADET) 120 gr

ICEBERG 20 gr

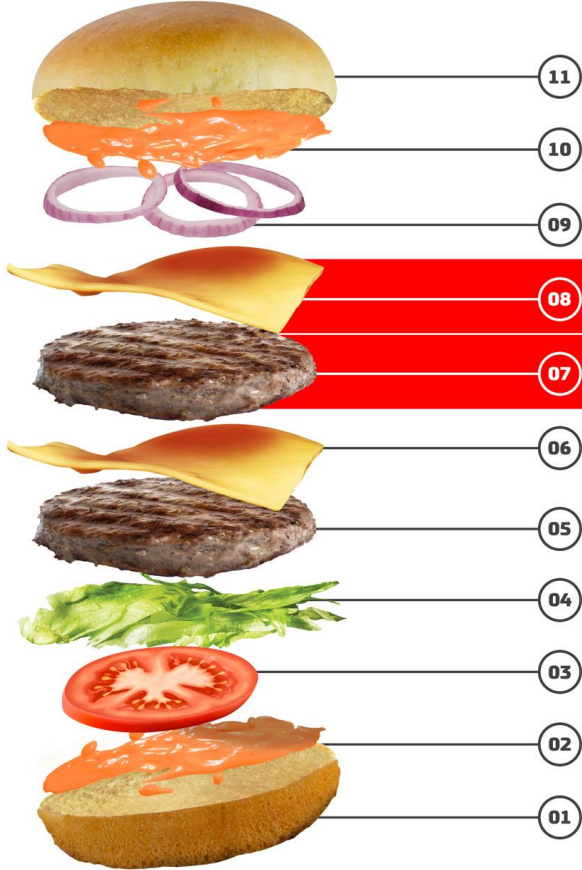
DOMATES (1 DİLİM)

BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



**Özel Köftemizin Tadını Yoğun
Olarak Alabileceğiniz Kozmik Bir
Fırtına**



BIG BANG

11 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

10 BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

09 KURU SOĞAN 10 gr

08 **DİLİM CHEDDAR (DOUBLE İÇİN)**

07 **DANA KÖFTE (DOUBLE İÇİN)**
(1 ADET) 120 gr

06 CHEDDAR (1 DİLİM)

05 DANA KÖFTE (1 ADET) 120 gr

04 ICEBERG 20 gr

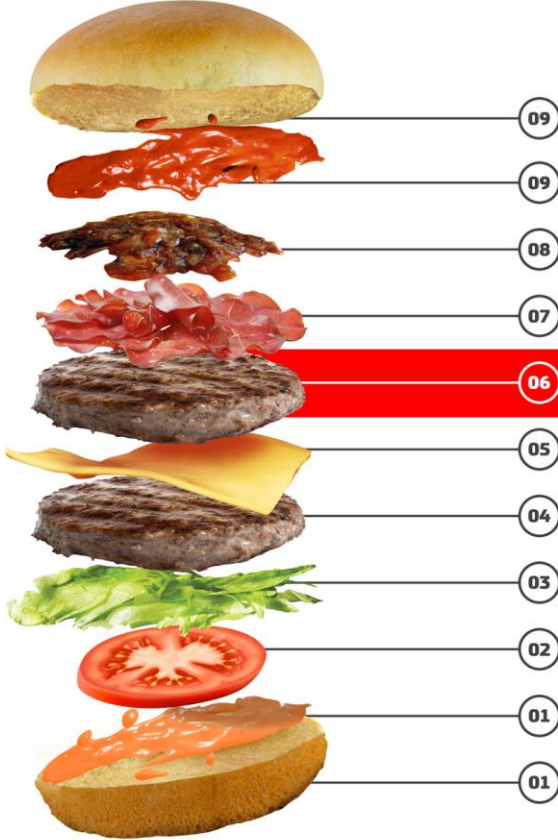
03 DOMATES (1 DİLİM)

02 BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

01 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



**Orijinale Cheddar Ekledik,
vazgeçilmez bir klasik Lezzet Oldu.**



SMOKE BANG

09 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

09 BARBEKÜ SOS (1 SIKIM) 15 gr

08 KARAMELİZE SOĞAN (1 ÖLÇÜ)
Kırmızı Kaşık 30 gr

07 FÜME ET (1 DİLİM) 10gr

06 **DANA KÖFTE (DOUBLE İÇİN)**
(1 ADET) 120 gr

05 DİLİM CHEDDAR (1 DİLİM)

04 DANA KÖFTE (1 ADET) 120 gr

03 ICEBERG 20 gr

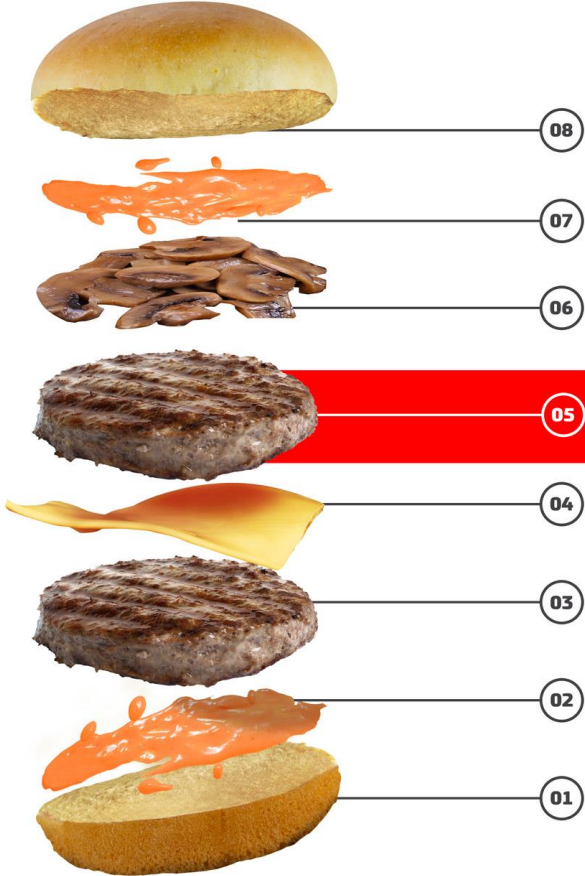
02 DOMATES (1 DİLİM)

01 BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

01 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



Soğan, füme et, cheddar peyniri, domates, iceberg ve köftenin Supernova Patlaması



BOOMER

08 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

07 BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

06 MANTAR SOS (1 ÖLÇÜ)
Beyaz Kaşık 25 gr

05 **DANA KÖFTE (DOUBLE İÇİN)**
(1 ADET) 120 gr

04 DİLİM CHEDDAR (1 DİLİM)

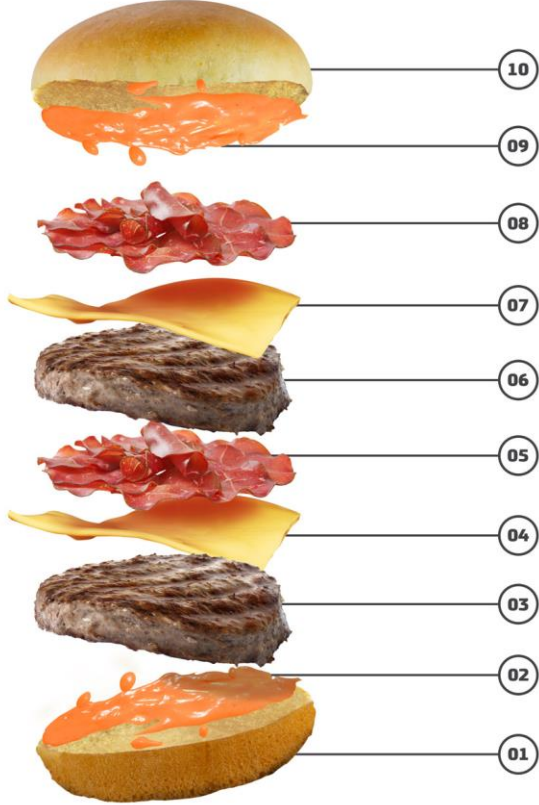
03 DANA KÖFTE (1 ADET) 120 gr

02 BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

01 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



Mantar ve Cheddarlı Atomik Bir Parça



BIG BOSS

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

FÜME ET (1 DİLİM) 10 gr

DİLİM CHEDDAR (1 DİLİM)

DANA KÖFTE (1 ADET) 120 gr

FÜME ET (1 DİLİM) 10 gr

DİLİM CHEDDAR (1 DİLİM)

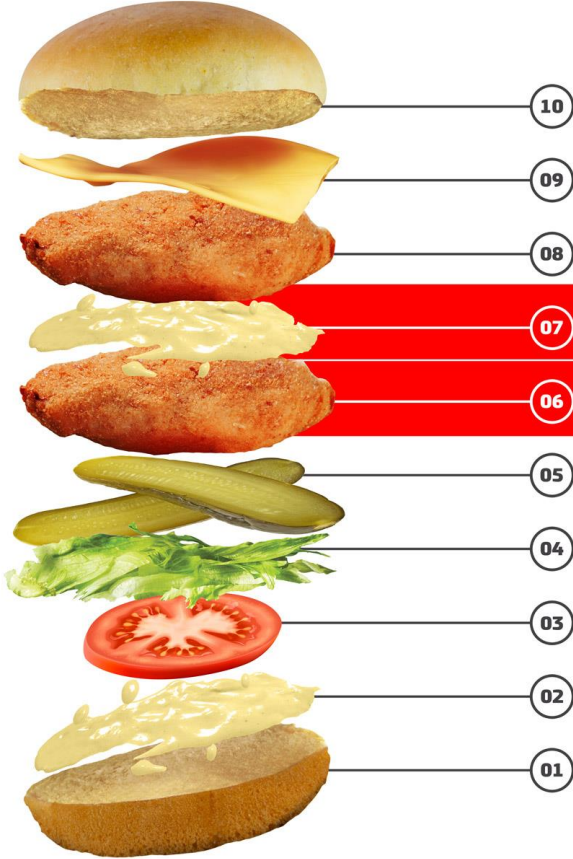
DANA KÖFTE (1 ADET) 120 gr

BIGBANG SOS (1 SIKIM) 15 gr

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



**Her şey çifter çifter, çünkü
O Büyük PATRON.
Çift Köfte, Çift Füme Et, Çift Cheddar.**



FRY BIRD

10 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

09 DİLİM CHEDDAR (1 DİLİM)

08 ÇITIR TAVUK (1 ADET)

07 **MAYONEZ (DOUBLE İÇİN)**
(1 SIKIM) 15 gr

06 **ÇITIR TAVUK (DOUBLE İÇİN)**
(1 ADET)

05 TURŞU (2-3 ADET)

04 ICEBERG 20 gr

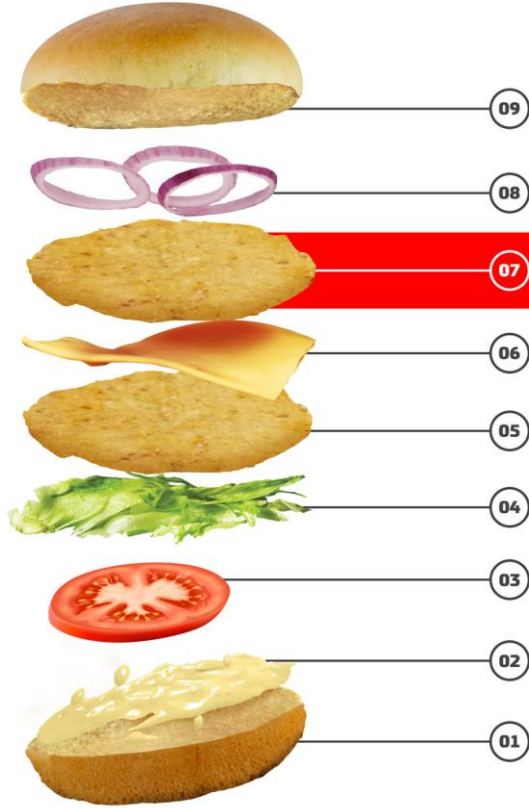
03 DOMATES (1 DİLİM)

02 MAYONEZ (1 SIKIM) 15 gr

01 KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



Çıtır Tavuk Fritözde Kızarıyor Cheddar İle Birleşiyor, Tahmininden De Güzel Oluyor.



BIG BIRD

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)

KURU SOĞAN 10 gr

TAVUK KÖFTE (DOUBLE İÇİN)
(1 ADET) 120 gr

DİLİM CHEDDAR (1 DİLİM)

TAVUK KÖFTE (1 ADET) 120 gr

ICEBERG 20 gr

DOMATES (1 DİLİM)

MAYONEZ (1 SIKIM) 15 gr

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



Kıymadan Yapılan, Izgarada Pişirilen Özel Köfte İle Bağımsız Bir Uçuşa Hazır Mısınız?



09

VEGGIE

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



08

GALAXY SOS (1 SIKIM) 15 gr



07

TURŞU (2-3 ADET)



06

VEJETERYAN KÖFTE (DOUBLE İÇİN)
(1 ADET) 125 gr



05

VEJETERYAN KÖFTE (1ADET) 125 gr



04

ICEBERG 20 gr



03

DOMATES (1 DİLİM)



02

GALAXY SOS (1 SIKIM) 15 gr



01

KIZARTILMIŞ EKMEK (1 ADET)



**Meksika Fasulyesi ve Karamelize Soğan ile
Yapılan Özel Köfte ile Yeni Bir Dünya Bulmuş
Gibi**



NUGGET

Gramajı

10 GR

**Sunum
Adetleri**

15'li ve 30'lu

**Piştirme
Ünitesi**

Fritöz

Piştirme Süresi

Ürün İçeriği

**Bütün Tavuk Fileto
üzerinde özel
BIGBANG kaplaması**

Tedarikçi

BIGBANG Üretim



**%100 tavuk eti ve Özel BIGBANG kaplaması ile hazırlanan lezzetli
atıştırma**



MOZERALLA

Sunum Adetleri	6'lı, 9'lu ve 12'li
Pişirme Ünitesi	Fritöz
Ürün İçeriği	Mozeralla Peyniri ve Özel Kaplama
Marka	Feast



Uzayan peynirleri ile muhteşem lezzet



SOĞAN HALKASI

Sunum Adetleri 8'li ve 14'lü

Piştirme Ünitesi Fritöz

**Şube Bazlı
derece piştirme
Süresi**

Ürün İçeriği Soğan ve Özel Kaplama

Marka Sanpa



Lezzetli atıştırma



CHEESY

Sunum Şekli

2 dilim cheddar ile, orta Boy ve büyük Boy Patates ile

Piştirme Ünitesi

Fritöz ve Salamander

Pişme Süresi

60 sn

Isı Derecesi

Öz tiryakiler: 5. ayar
Atalay: 3. ayar

Ürün İçeriği

Patates ve Cheddar Peyniri

Marka

Patates: Torqu
Cheddar: Kerrygold



Cheddarla birleşen patatesin yarattığı lezzet



PATATES KIZARTMASI

Sunum Şekli

**Orta Boy: 140 gr
Büyük Boy: 175 gr
özel Baharat ile**

Pişirme Ünitesi

Fritöz

Marka

TORKU



Özel baharat sosla çıtır çıtır bir lezzet

SALATA

Çeşitleri

Baz Salata
Hellimli Salata
Nuggetlı Salata
Mozeralla Stickli Salata



İçeriği

Iceberg 150 Gr
Domates 60 Gr 3 Adet
Turşu Salatalık 20 gr 4 Adet
Pancar Turşusu 40 gr 2 adet
Kuru Soğan 15 gr
Zeytinyağı/Limon Sosu
Çeşide Göre:

- Hellim 3 adet
- Nugget 10 adet
- Mozeralla Stick 6 adet



Burger yanındaki en fit lezzet



Izgara İstasyonu Eğitimi

4.- 10. Gün

BIGBANG Ürünleri



ÜRÜN SKT VE RAF ÖMÜRLERİ

ÜRÜNLER	MUHAFAZA ŞEKLİ	RAF ÖMRÜ	2. RAF ÖMRÜ
İMALATHANE ÜRÜNLERİ			
DANA KÖFTE	0-4 C	3 GÜN	-
TAVUK KÖFTE	0-4 C	2 GÜN	-
ÇITIR TAVUK KÖFTE	0-4 C	2 GÜN	-
VEJETERYAN KÖFTE	-18 C	1 AY	-
BIG BANG SOS	0-4 C	3 GÜN	-
ACI SOS	0-4 C	10 GÜN	-
GALAXY SOS	0-4 C	3 GÜN	-
KARAMELİZE SOĞAN	0-4 C	3 GÜN	-
MANTAR SOS	0-4 C	3 GÜN	-
NUGGET	0-4 C	2 GÜN	-
EKMEKLER			
HAMBURGER EKMEĞİ	ODA SICAKLIĞI	1 GÜN	-
TEDARİKÇİDEN TEMİN EDİLENLER			
DİLİM CHEDDAR PEYNİR	0-4 C	ETİKET	2 GÜN
HELLİM PEYNİR	0-4 C	ETİKET	3 GÜN
FÜME ET	0-4 C	ETİKET	2 GÜN
HAL ÜRÜNLERİ			
DOMATES	0-4 C	-	7 SAAT
KURU SOĞAN	ODA SICAKLIĞI	-	1 GÜN
ICEBERG	0-4 C	-	2 GÜN

Ön Hazırlık Gerektiren Ürünler

Ürün Adı	Gramaj	2. Raf Ömrü	Hazırlık Şekli	Raf Ömrü Takibi
Domates	20 gr (1 dilim)	7 saat	Bıçak İle dilimleme	Timer
Füme Et	10 gr (1 dilim)	2 Gün	Slicer	Etiketleme
Hellim	25 gr (1 dilim)	3 Gün	Slicer	Etiketleme
Salatalık Turşu	5 gr (1 Dilim)	1 Hafta	Bıçak İle dilimleme	-
Pancar Turşusu	20 gr (1 dilim)	1 Hafta	Bıçak İle dilimleme	-

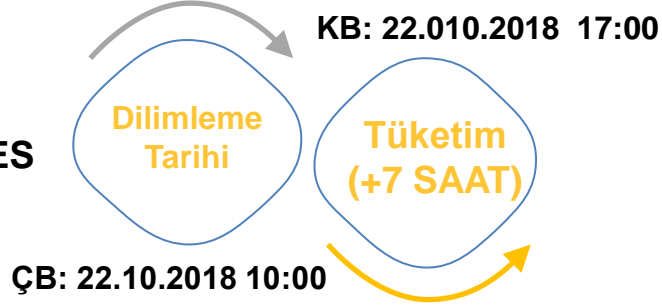


Ön Hazırlık açılış vardiyasında satışa başlamadan önce Izgara ekibi personeli tarafından yapılır.

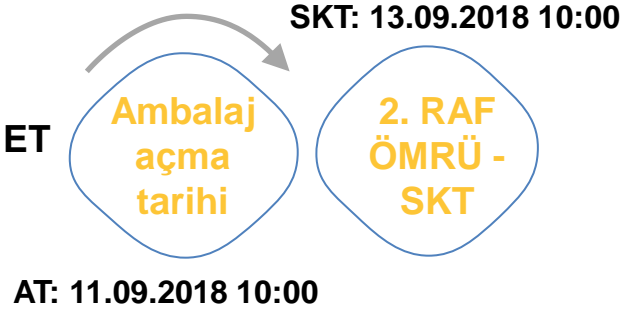
Satış öncesi +4 ve -18 soğutucu dolapta yeterince ürün olup olmadığı kontrol edilir.

Ön Hazırlık Gerektiren 2. Raf Ömrü Olan Ürünler

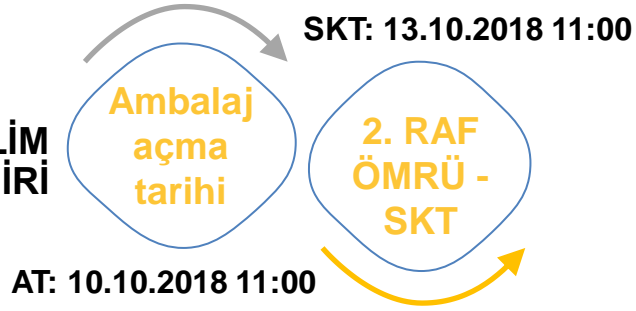
DOMATES



FÜME ET



HELLİM PEYNİRİ



Ekmek Süsleme Çeşitleri

	Dizilim Çeşitleri	Ürünler
1	BIGBANG Sos Domates Iceberg Köfte BIGBANG sos	Orginal BIGBANG
2	BIGBANG Sos Köfte Yan Ürün BIGBANG sos	Boomer Big Boss
3	BIGBANG Sos Domates Iceberg Köfte Yan Ürün Barbekü Sos	Boomer Big Boss
4	BIGBANG Sos Domates Iceberg Köfte Yan Ürün Barbekü Sos	Smoke Bang
5	Galaxy sos Domates Iceberg Köfte Yan Ürün Galaxy Sos	Veggie
6	Mayonez Domates Iceberg Köfte Yan Ürün	Big Bird Fry Bird

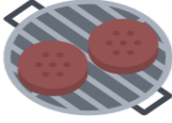


Yan Ürün Çeşitleri

- Füme et
- Cheddar
- Karamelize Soğan
- Soğan
- Turşu

BIGBANG Özel Pişirme Tekniği

Ateşle temas etmeden pişirilen köftelerimizin standart bir boyut ve lezzette olması için Izgara Ekibimizden gelen AR-GE önerisi değerlendirilmiş ve Baskı Aparatı olarak adlandırdığımız yuvarlak, mühürleme işlemini kolaylaştıran özel aparatlar yaptırılmıştır. Bu aparatlar sayesinde:



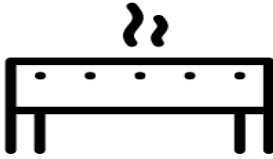
Köftelerin pişirilirken gerçekleştirilen mühürleme işlemiyle, dışta köfteye ayrıca lezzet veren bir tabaka oluştururuz.



Standart büyüklükte, iki tarafı eşit pişen köfteler elde ederiz. Sıcaklık her noktaya eşit dağılır.



Köfte içerisinde bağlayıcı hiçbir madde (yumurta, ekmek içi) kullanmadan bütün bir yapı, bütün bir dış yüzey elde ederiz.



Yanmaz, yapışmaz, krom kaplama ızgaralarda pişirir insan sağlığını düşünürüz.



Köftedeki yağı eşit dağıtarak yağ ve lezzet kaybını minimuma indiririz.



Su kaybını minimuma indiririz. Daha sululu hamburger köftesi elde ederiz. (Juicy Burger)

Ayrıca hamburger ekmeklerimizi de kızartarak mühürlüyoruz. Böylelikle Ekmek iç yüzeyinde kızartma sonucu bir tabaka oluşturuyor, üstüne sıkılan sosun ekmeğin içine emilimini önüyoruz.



ET KÖFTE NASIL PIŞİRİLİR?

NASIL PIŞER?

Köfte basma aparatı ile etin ızgaraya mühürlenmesi sağlanır.
Ortalama 85 sn sonra jilet yardımıyla çevirme işlemi uygulanır.

KULLANILAN EKİPMAN

Izgara
Köfte Basma Aparatı
Spatula



NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

İstenilen mühürleme sağlanmadığında pişme süresinin uzayacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

DİĞER ÖZELLİKLER

ÜRÜN GRAMAJI

ÇİĞ 120 / PIŞMIŞ 80 gr

EKİPMAN DERECEİ

200 DERECE

TOPLAM PIŞME SÜRESİ

190 SANİYE





TAVUK KÖFTE NASIL PIŞİRİLİR?

NASIL PIŞER?

Köfte basma aparatı ile etin ızgaraya mühürlenmesi sağlanır.

130 saniye sonra köfte jilet yardımı ile çevrilir.

KULLANILAN EKİPMAN

Izgara
Köfte Basma Aparatı
Spatula



NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

İstenilen mühürleme sağlanmadığında pişme süresinin uzayacağı göz önünde bulundurulmalıdır.

DiĞER ÖZELLİKLER

ÜRÜN GRAMAJI

ÇİĞ 120 / PIŞMIŞ 90 gr

EKİPMAN DERECESİ

200 DERECE

TOPLAM PIŞME SÜRESİ

240 SANİYE





ÇITIR TAVUK VE NUGGET NASIL PIŞİRİLİR?

KULLANILAN EKİPMAN

Fritöz



NASIL PIŞER?

Kullanılacak olan fritözde uygun ayarda kızartılır. Kızartılan çitir tavuk; hamburger süsüleme istasyonuna, nugget gönderme istasyonuna iletilir.

NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

Çitir tavuk tazedden pişirilir. +4 dolabından fritöze alınan ürünün pişip pişmediğine dikkat edilmelidir.

DiĞER ÖZELLİKLER

EKİPMAN DERECESİ 157 DERECE

TOPLAM PIŞME SÜRESİ 2:15 Saniye



VETERYAN KÖFTE NASIL PIŞİRİLİR?

KULLANILAN EKİPMAN

Izgara, spatula

NASIL PIŞER?

-18'den köfte çıkarılır.
Köfte ızgara atılır. Tek tarafı
2,5 dakika pişirilir. Köfte
spatula yardımı ile köfte
çevrilir. 2,5 dakika diğer
tarafı pişirilir.
Spatula yardımı ile yarım
basma işlemi uygulanır.
Bu işlemden sonra
köftenin üzerine gr
barbekü sos dökülür, sosla
birlikte 30 sn. pişirilir. Aynı
işlem köfte çevrilerek diğer
tarafına da uygulanır.

NELERE DİKKAT EDİLMELİ?

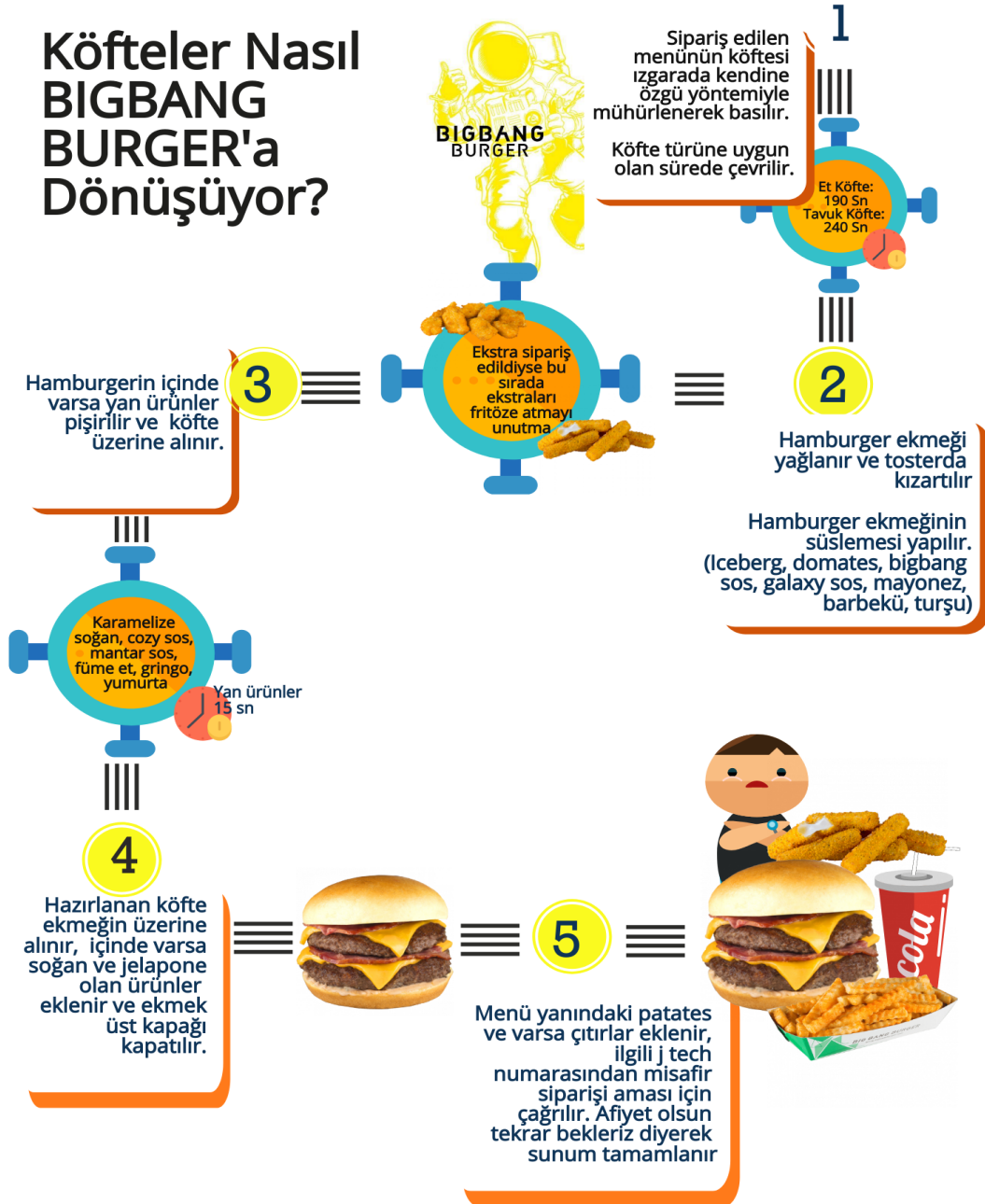
Yarım basma işlemi uygulanacağı ve
barbekü sos kullanımı unutulmamalıdır.

DİĞER ÖZELLİKLER

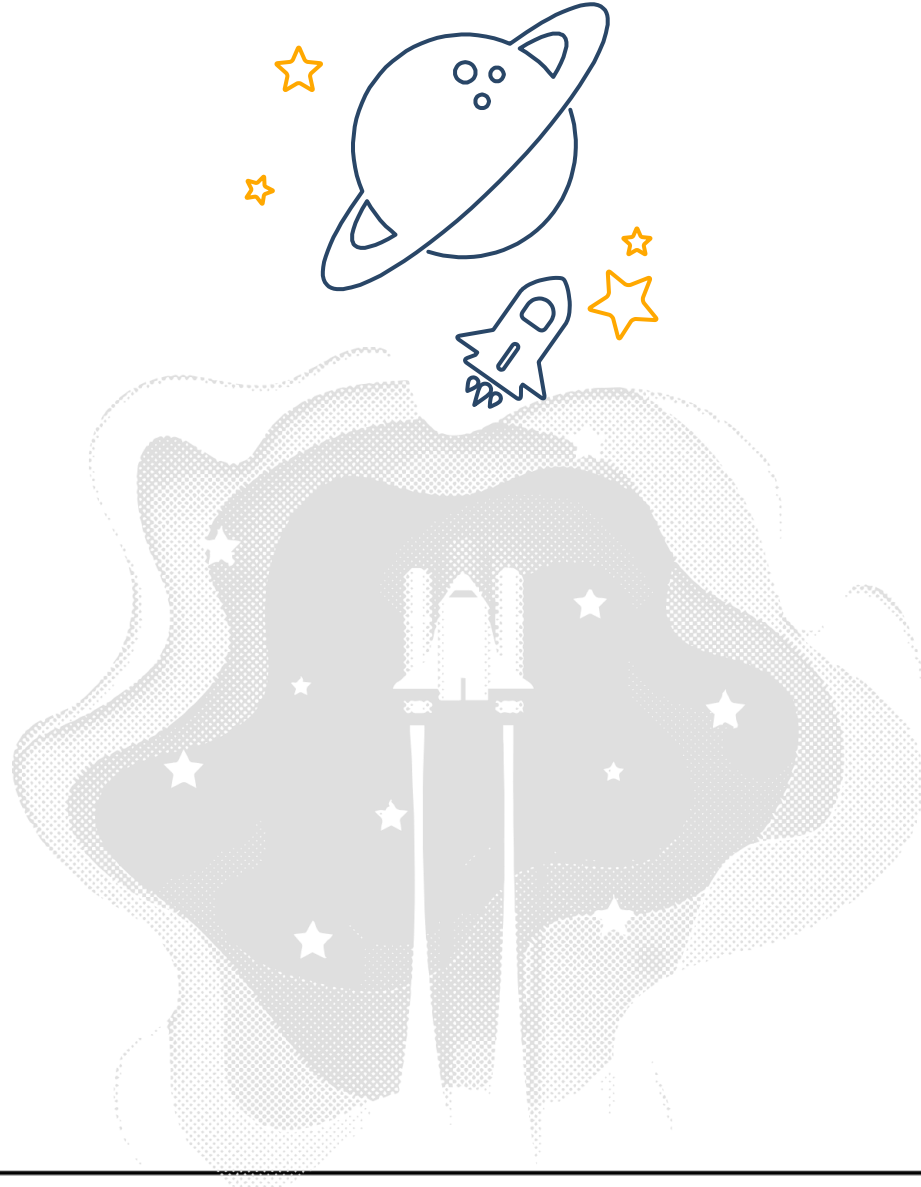
EKİPMAN DERECESESİ 200 DERECE

TOPLAM PIŞME SÜRESİ 6 dakika

Köfteler Nasıl BIGBANG BURGER'a Dönüşüyor?



Depolama Kuralları



İGİÇ STANDARTI

İLK Giren
Çıkar

Son kullanım tarihi daha yakın olan ürün daha öncelikli olarak tüketilmelidir.

Bu nedenle Soğutucu dolap ve rafları dizerken SKT yakın olan ürünler **ön ve/veya üst tarafta olacak** şekilde düzenlenmelidir.

Ürünleri kullanırken SKT yakın olan ürünlere öncelik verilmelidir.

İGİÇ Standardı Amacı



Ürün Saklama Koşulları

-18 Derecede Saklanacak Ürünler

Çıtır Ürünler

- Patates
- Soğan Halkası
- Mozeralla Stick

Vejetaryen Köfte

0 - 4 Derecede Saklanacak Ürünler

Soslar

- BIGBANG Sos
- Galaxy Sos
- Karamelize Soğan
- Mantar Sos

Köfteler ve Füme Et

- Tavuk Köfte Çeşitleri
- Dana köfte
- Füme Et

Sebzeler

- Domates
- Iceberg
- Turşular

Oda Sıcaklığında Saklanacak Ürünler

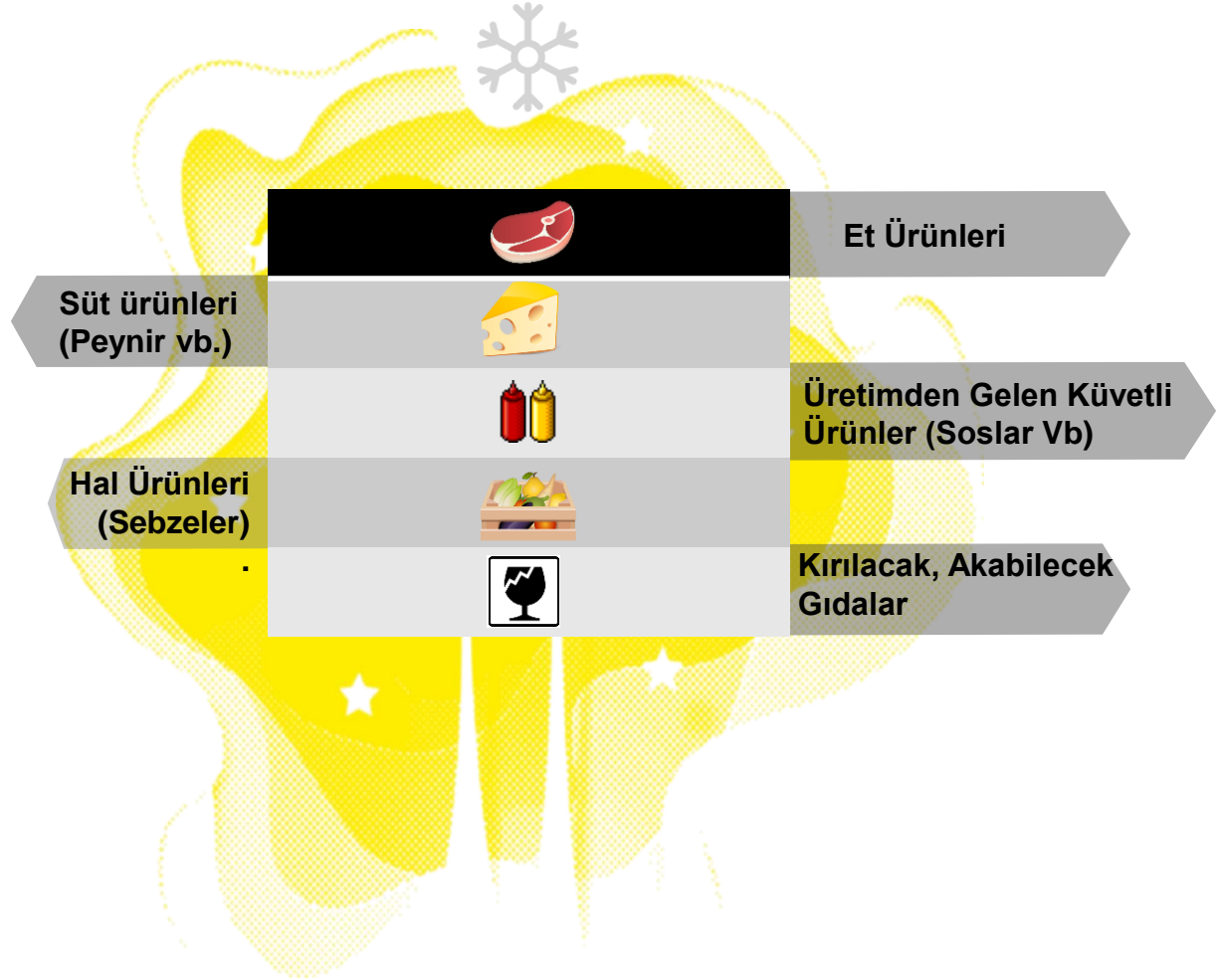
Hamburger Ekmeği

Ayçiçek Yağı

Posmix

Kuru Soğan

SOĞUTUCU DOLAP DÜZENİ



Ürün Etiketleme Standardı

SKT Nedir?

- Gıdanın güvenli olarak tüketilebileceği kullanım ömrü

İkinci Raf Ömrü Nedir?

Ambalajı bozulmuş, işlem görmüş (doğranmış ,rendelenmiş) ürünlerin güvenli olarak tüketilebileceği son tarihe kadar olan süredir.



2. Raf Ömrü
Etiketlemesi
Yapılması Gereken
Ürünler

Hellim Peyniri
Füme Et

Depolamaya Uygun Ürün Kabulü

İç ve dış tedarikçilerden sipariş edilen ürünlerin teslimatı esnasında kontrol edilmesi gereken başlıklar:

İrsaliye/fatura ile gerçek miktar karşılaştırılır.

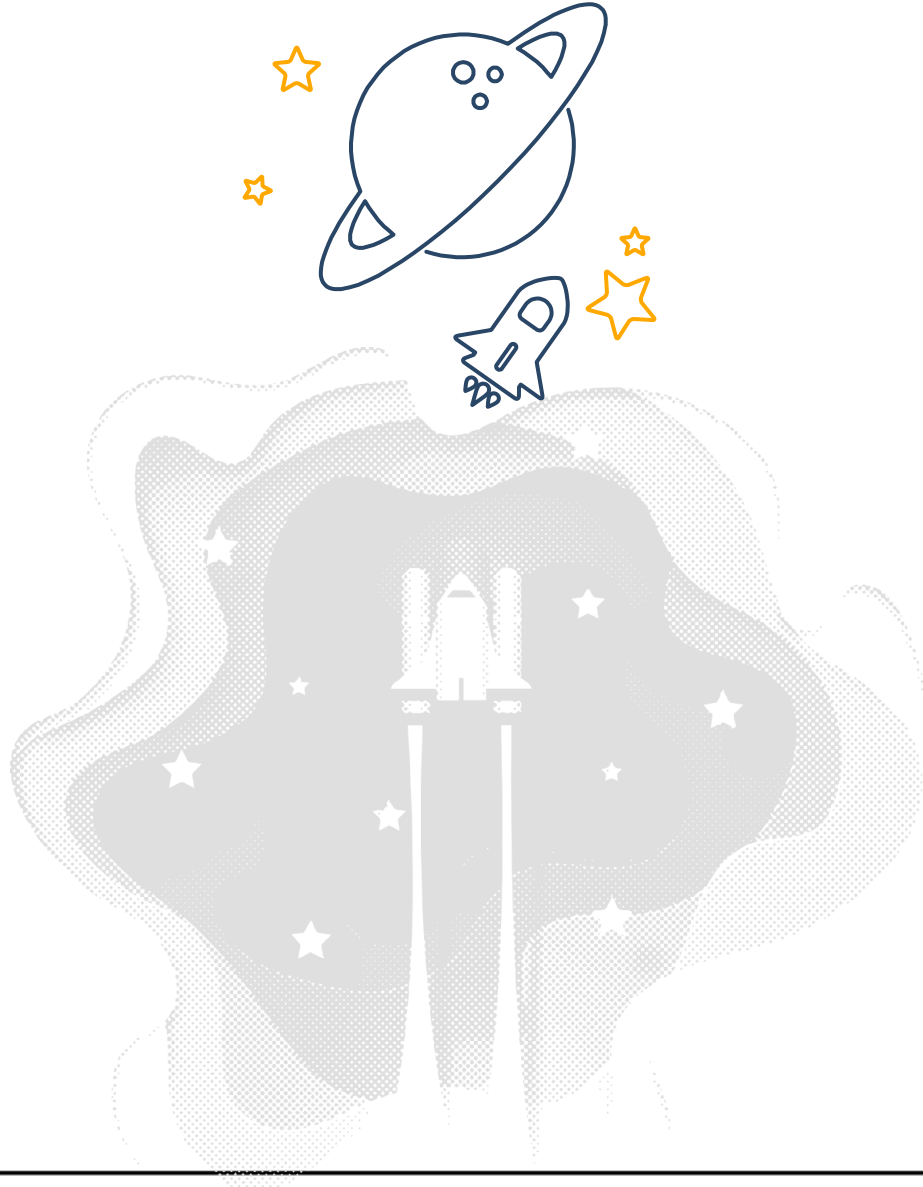
Ürün etiketi ve SKT'si kontrol edilir.

Gelen ürünlerin skt lerinin kullanım ömründen fazla olması gerektiğine dikkat edilmesi gerekir.

Gelen gıda ürünlerinin soğuk zincir bozulmadan sevk edildiğine dikkat edilir. Örneğin: donuk olarak tedarik ettiğimiz mozzarella stick ürünlerinin -18 soğutucuda sevk edilerek bize donuk halde teslim edilmesine dikkat edilir..

Yukarda yazılı koşullar tamamlandıysa ürün teslim alınır fatura/irsaliye imzalanır. Değilse bir üst amire bilgi verilerek fatura teslim alınmaz iade etiketi ve gerekli DÖF oluşturulur.

BIGBANG Ekipmanları ve Temizliği



IZGARA

Köfte ve Yan Ürün Yapımı



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Doğalgaz ile çalışır. Gıda ateşle temas etmez.
- ✓ Bu nedenle kömür ızgaraya göre daha güvenlidir.
- ✓ Otomatik çakmakla yakılır.
- ✓ Paslanmaz çelik ve krom kaplıdır. Krom, uzun ömürlü ve gıdaya en uygun olduğu için tercih edilmiştir..



Kullanım Şekli

- ✓ Ne zaman açılır?
Satışa başlamadan yarım saat önce
- ✓ Kaç derece açılır?
190-200 derece



TEMİZLİĞİ

Gün içerisinde Temizlik: Öğlen yoğunluğu sonrası ızgaranın yağdanlığı boşaltıldıktan sonra yağdanlık tekrar yerine takılır ve soğuk su ile durulanır. Spatula yardımı ile ızgara üzerindeki kalıntılar alınır. Kırmızı bez ile silinir ve tekrar bol su ile durulanır. Ortalama 5-10 dk arası beklenir ve derece kontrol edilir ızgara 200 derece ye gelmeden ürün pişirilmez.

Detay Temizlik: Gün kapanışında yapılır. Izgara kazıyıcı ile kalıntılar temizlendikten sonra Izgara yağdanlığı boşaltılır ve tekrar yerine takılır. Soğuk su ile durulanır ve ızgaranın soğutulması sağlanır. Sökülebilen aparatlar sökülüp bulaşıkhanede deterjan kullanılarak yıkanır ve bol su ile durulanır. Izgaranın üzerine yağ çöz (deterjan) sıkılır ve 3-5 dk beklenir. Sünger kullanılarak bol su ile yıkanır. Ve bu işlemin ardından en az iki sefer bol su ile durulanır ve havlu kağıt ile kurutulur.

UYARI

Gaz bağlantısı her gün açılışta kontrol edilmelidir.
Yağ haznesinin doluluk oranı her gün içerisinde sıklıkla kontrol edilmelidir.

FRİTÖZ

Çıtır Tavuk ve Çıtırlar



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Doğalgaz ile çalışır.
- ✓ Otomatik çakmakla yakılır.
- ✓ Paslanmaz çelik ve krom kaplıdır.
- ✓ Zaman ayarlıdır.
- ✓ Dinlendirme ve Pişirme kanalı olmak üzere 2 tür kanal kullanılır.



Kullanım Şekli

- ✓ Ne zaman açılır? Satışa başlamadan yarım saat önce
- ✓ Günlük olarak yağ filtrasyonu yapılır.
- ✓ Yağ değişimi tablosuna göre uygun tarihte detaylı temizliği yapılır.



TEMİZLİĞİ

Filtrasyon: Yağ süzdürme işlemi için fritöz kapalı konumda olmalıdır.

Fritözün ve içerisindeki yağın tam anlamıyla soğuduğundan emin olduktan sonra fritözün ön kapağı açılır.

Yağ haznesinin vanası aşağı çevrilerek yağın yağ arabasına alınması sağlanır ve vana tekrar kapalı konuma getirilir. Yağ kazanı temizlenir. Fritözün sökülebilien tüm paçaları yıkanıp tekrar yerlerine monte edilir.

Hareketli pompa kanalı yağ arabasının içine indirilir. Pompa düğmesine 5-10 sn basılı tutulur. Cihazın belirlediği pompa süresi bütün yağın kazana pompalanması için yeterli olmayabilir. Bu durumda pompa işlemi tekrarlanmalıdır. Pompa işlemi bittikten sonra yağ seviyesi kontrol edilir eksikse yağ ilave edilmelidir.

Yağ seviyesi yağ kazanının üst kısmında bulunan iki çizginin arasında olmalıdır.

YAĞ DEĞİŞTİRME: Yağ değiştirme işlemi için fritöz kapalı konumda olmalıdır.

Fritözün ve içerisindeki yağın tam anlamıyla soğuduğundan emin olduktan sonra fritözün ön kapağı açılır. Yağ haznesinin vanası aşağı çevrilerek fritöz içerisindeki yağ birkaç adımda yağ arabası yardımıyla atık yağ bidonlarına alınır.

Yağ arabası yerine takıldıktan sonra yağ vanası açık konumda iken yağ kazanı ve fritözün tüm dış yüzeyleri yağ çöz (delete)kullanılarak yıkanır. Yağ kazanı bol su ile durulanır ve kurutulur. Sökülebilien tüm parçalar yıkanıp kurutulduktan sonra yerlerine monte edilir. Yağ haznesinin vanası kapalı konuma getirildikten sonra kazanın üst kısmında bulunan iki çizginin arasına gelecek şekilde yağ doldurulur.

UYARI

Gaz bağlantısı her gün açılıştta kontrol edilmelidir.

Günlük temizlikte aynı yağ tekrar kullanılır. Yağ değişim temizliğinde mevcut yağ fireye ayrılıp yeni yağ eklenir. Bekleme durumunda yağın yanmaması için 1 kanalında bekletilir.

EKMEK KIZARTMA MAKİNASI

Hamburger Ekmeği



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Elektrik ile çalışır.
- ✓ Isıtıcı panellerin arasında teflon kağıt kullanılır.
- ✓ Isıtıcı panellerin Hem sıcaklık hem yakınlık uzaklık ayarı manuel olarak ayarlanır.



Kullanım Şekli

- ✓ Ne zaman açılır?
Satışa başlamadan
yarım saat önce
- ✓ Kaç Derecede
Kullanılır?
Gimart, Maida: 10 nolu
ayarda
Çamlıca, Bestekar
Bahçeli: 6 nolu ayar



TEMİZLİĞİ

- ✓ Ekmeğin alt ve üst kısımlarının atıldığı dereceler kontrol edilir (3 numara) Maida Gimart 2nolu ayar
- ✓ Teflon kağıdı takılır
- ✓ Rulo takılır
- ✓ Çalıştırma butonuna basılır
- ✓ Cihaz kapatılır
- ✓ Teflon, taşıyıcı metal panel ve makara sökülür.
- ✓ Delete sıkılır, sıcak su ve sünger yardımı ile silinip temizlenir.
- ✓ Teflon kağıdı da temiz ve nemli bez ile silinir..
- ✓ Tüm parçalar tekrar takılır.
- Ne Sıklıkta Temizlenir?
 - ✓ Her kapanışta sökülebilen tüm aksamları sökölüp yıkanarak temizlenir.
 - ✓ Ertesi güne kuru ve üretime hazır olarak bırakılır.

UYARI

Elektrik bağlantısı her açılışta kontrol edilir.
Teflon kağıdı kullanım ömrü kontrol edilir, ortalama 2 ayda bir kez değiştirilir.
Yakınlık uzaklık ayarının ekmeğin kızarması için yeterli olup olmadığı kontrol edilir.

PATATES DİNLENDİRME ÜNİTESİ

Patates Servisi



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Elektrik ile çalışır.
- ✓ Sıcaklık ayarı manuel olarak ayarlanır.
- ✓ Kızaran patates sıcak kalması için kullanılan ünedir.



Kullanım Şekli

- ✓ Ne zaman açılır?
Satışa başlamadan 15 dakika önce
- ✓ Kaç derece açılır?
2. Kademede açılır. 3. kademede kullanılır.



TEMİZLİĞİ

- ✓ Selesi çıkarılır ve yıkanır
- ✓ Hazne ve gövdesi bez ve bulaşık süngeri yardımı ile silinir
- ✓ Bütün ekipmanlar kurutulup kağıt havlu ile parlatma yapılır

Ne Sıklıkta Temizlenir?

- ✓ Günlük olarak yoğunluk sonrası ve kapanışta temizlenir.

UYARI

Elektrik bağlantısı her açılışta kontrol edilir.
Pişen ürünler fritözden dinlendirme ünitesine alınırken porselen ısıtıcı aksamına yağ sıçramasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde cihazda bozulmalar yaşanır.

SOĞUTUCU DOLAPLAR

Ürün Muhafaza



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Elektrik ile çalışır.
- ✓ -18 ve +4 olmak üzere 2 türüdür. Temizlik esnası haricinde kapatılmaz.



Kullanım Şekli

- ✓ Ne zaman açılır? ✓ Donuk ürünler -18'de Temizlik dışında kapatılmaz. ✓ Donuk ürünler -18'de çözünmüş ürünler +4 derece dolaplarda saklanır.



TEMİZLİĞİ

- ✓ Bulaşık süngeri ve bez yardımı ile raf ve hazne temizliği yapılır
- ✓ Günlük dış yüzeyleri silinir
- ✓ Genel temizlik yapıldıktan sonra tekrar çalıştırılır
- ✓ Uygun dereceye gelmeden dolap içerisine ürünler yerleştirilmez
- ✓ Not: dolap dereceleri günlük kontrol edilir

Ne Sıklıkta Temizlenir?

- ✓ Günlük olarak rutin temizliği yapılır.

UYARI

Dolap dereceleri günlük kontrol edilir. Sıcaklık kontrol formuna işlenir. Pişen ürünler fritözden dinlendirme ünitesine alınırken porselen ısıtıcı aksamına yağ sıçramamasına dikkat edilmelidir. Aksi takdirde cihazda bozulmalar yaşanır.

SALAMANDER

Ürün Isıtma



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Elektrik ile çalışır.
- ✓ Eritme ürünler için kullanılır.
- ✓ Zamanlayıcı yardımı ile kullanılır.



Kullanım Şekli

- ✓ Ne zaman açılır?
Satıştan 15 dk önce açılır.
- ✓ Kaç derece açılır?

MARKA	ISI KADEMESİ
Öz tiryakiler	5
Atalay	3



TEMİZLİĞİ

- ✓ GÜN İÇERSİNDE TEMİZLİK : her yoğunluk sonrası ve temizlik saatlerinde sökülebilen tüm aksam sökülür bulaşıkhanede deterjan ile yıkanır bol su ile durulanır ve kurutulduktan sonra yerlerine takılır makinenin ana gövdesi nemli bez ile silinir.
- ✓ DETAY TEMİZLİK: gün kapanışında yapılır. Sökülebilen tüm aksamlar sökülür ve bulaşıkhanede deterjan kullanılarak yıkanır, bol su ile durulanır ve temiz bez ile kurutulur. Makinenin ana gövdesi elektrik bağlantısı kesildikten sonra makinenin içine su kaçmamasına dikkat edilerek deterjanlı sünger ile ovulur ve temiz bez ile silinir bu silme işlemi bez yıkandıktan sonra en az iki kere daha yapılmalıdır.

UYARI

Salamanderde ürün pişirirken önceden belirlenen ürün pişme süresi dikkatle takip edilmelidir.

POSMIX

Sınırsız İçecek



ÖZELLİKLERİ

- ✓ Elektrik ile çalışır.
- ✓ Sınırsız içecek sunulması için kullanılır.
- ✓ Musluk suyu ve ilgili içecek şurubunun karışımını yapar.



Kullanım Şekli

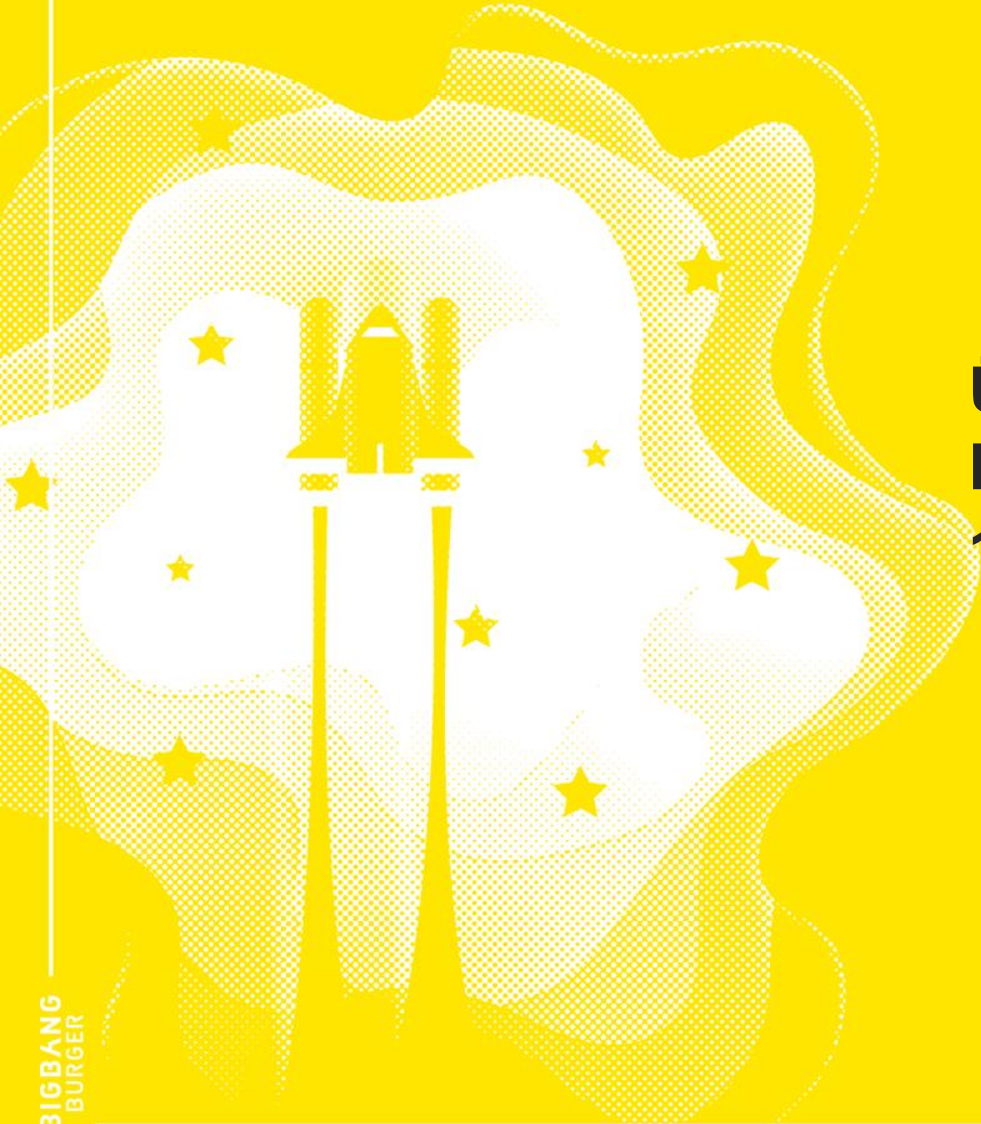
Co2 tüpü cihazına bağlanarak çalışır

TEMİZLİĞİ

- ✓ **AÇILIŞ TEMİZLİĞİ:** gün açılışında co2 (gaz tüpü) barometresi kontrol edilir göstergenin kırmızı alanın üzerinde olması gerekir. Tüm şuruplar kontrol edilir biten şurup var ise yenisi takılır. Akşamdan su içerisinde bırakılan ürün musluk başlıkları sıcak su ile yıkanır ve yerlerine takıldıktan sonra cihaz on-off düğmesi ile açılır.
- ✓ **KAPANIŞ TEMİZLİĞİ :** gün kapanışında cihaz on –off düğmesi ile kapatılır. Ürün musluklarının sökülebilir kısımları sökülür sıcak su ile yıkanır ve temiz sıcak suyun içerisinde bırakılır.
- ✓ **ŞURUP DEĞİŞİMİ:** Biten şurup başlığı sola doğru çevrilerek sökülür yeni şurup siktisi ve kullanım önceliği kontrol edildikten sonra kutu içerisinden ürün başlığı çıkarılır ve koruyucu kapak sökülür. Başlık sağa doğru çevrilerek takılır. Ve ürün posmix musluğundan kontrol edilir
- ✓ **CO2 GAZ TÜPÜ DEĞİŞİMİ:** Biten gaz tüpünün vanası sağa doğru sununa kadar sıkılarak kapatılır. Başlığı sökülür. Dolu tüpe bağlantı yapıldıktan sonra vana sola doğru çevrilerek gaz açılır. Barometre kontrol edilir göstergenin 6-8 kademelerinin arasında olması gerekir.

UYARI

Not: gaz tüpü takıldıktan sonra cihazın içerisindeki havanın alınması için her hangi bir üründen bir bardak ürün alınmalıdır.



**Ürün Gönderme İstasyonu
Eğitimi
11. - 12. Gün**

Sipariş Ekranı Okuma



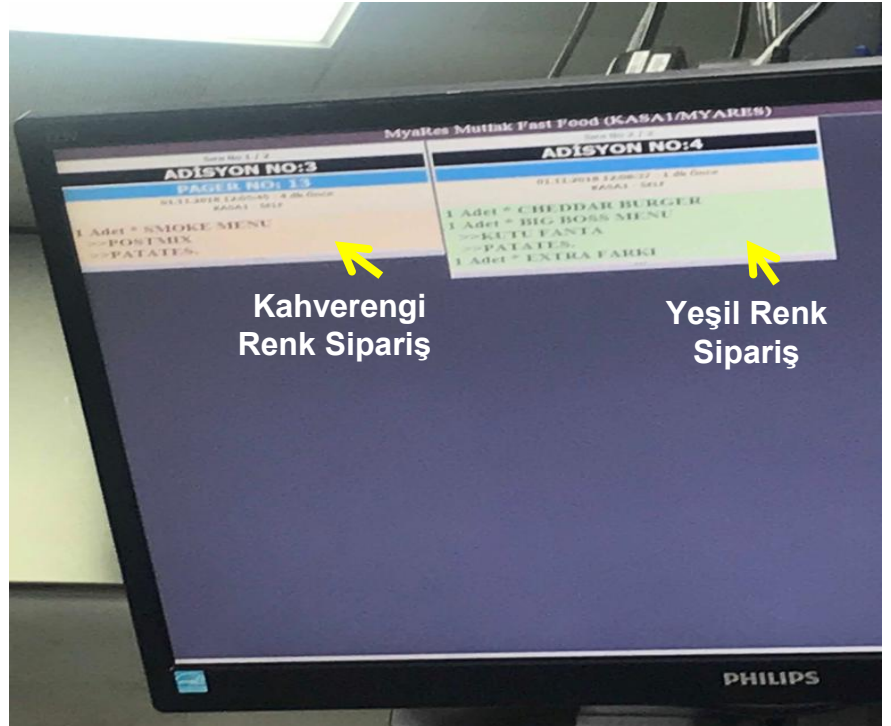
BIGBANG'te sipariş veren misafirlerin siparişlerin hazır olduğu bilgisini alabilmesi için J-tech cihaz teslim edilir. Bu cihaz no'su ile misafirin siparişi misafir asistanı tarafından eşlettirilir ve sipariş ızgara ve ürün gönderme istasyonlarındaki KDS ekranlarına düşer.

KDS ekrandaki renklerin anlamları:

Yeşil: Sipariş henüz kapanmadı.

Beyaz: Ödemesi alındı sipariş kapandı.

Kahverengi: Ürün hazırlandı, ızgara ekibi siparişi sildi.



Kahverengi
Renk Sipariş

Yeşil Renk
Sipariş

KDS ekranında sipariş düşmeden ve beyaz olmadan, ürün hazırlanamamalıdır.



Siparişi Teslim Etme



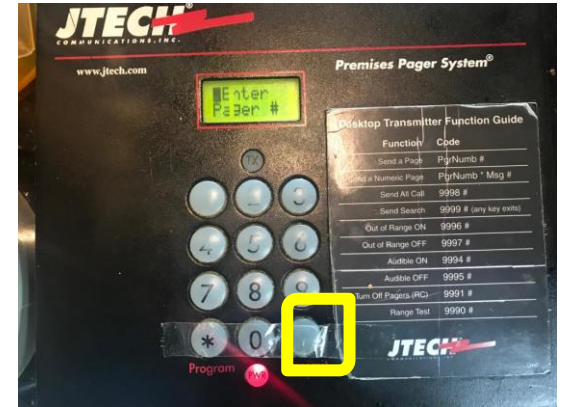
Sipariş hazır olduğunda KDS ekranından sipariş silinir ve misafir siparişini alması için çağrılır.

AŐaĐıda siparişin KDS ekranından nasıl silineceği ve siparişin nasıl silineceği anlatılmıŐtır:

- 1. Siparişi KDS Ekranından Silme:** Sipariş hazır olduğunda KDS ekranı tuŐlarında siparişin adisyon no'su tuŐlanır ve ok tuşuna basılır. (Adisyon No: Siparişi KDS ekranındaki numarasıdır.)
- 2. Siparişi için Misafiri ağırma:** Sipariş mŐŐteriye teslim etmek için ağılırken J-tech ağrı cihazına siparişin j-tech no'su tuŐlanır ve # tuşuna basılır. (Pager No: J-tech numarasıdır.)



KDS ekranı tuŐları



J-tech ağrı cihazı

Izgara ekibi siparişi kendi KDS ekranından silmeden rn Gönderme istasyonundaki KDS ekranından silinemez. Siparişlerin karıŐmaması için sırayla hazırlanıp sırayla çağırılması ve gönderilen siparişin hemen ekrandan silinmesi önemlidir.

Siparişi Teslim Etme



Sipariş Sunum Tesisinde:

- Hamburger misafire dönük olarak
- Patates sıcak, uygun ölçüde
- Peçete
- Islak mendil

Olmalıdır.

Siparişini teslim almaya gelen misafire siparişi tekrarlanmalı, birkaç farklı menünün birleştiği bir sipariş ise misafire hangi tepsinin ne olduğunu belirtip, «afiyet olsun efendim» diyerek teslim edilmelidir.

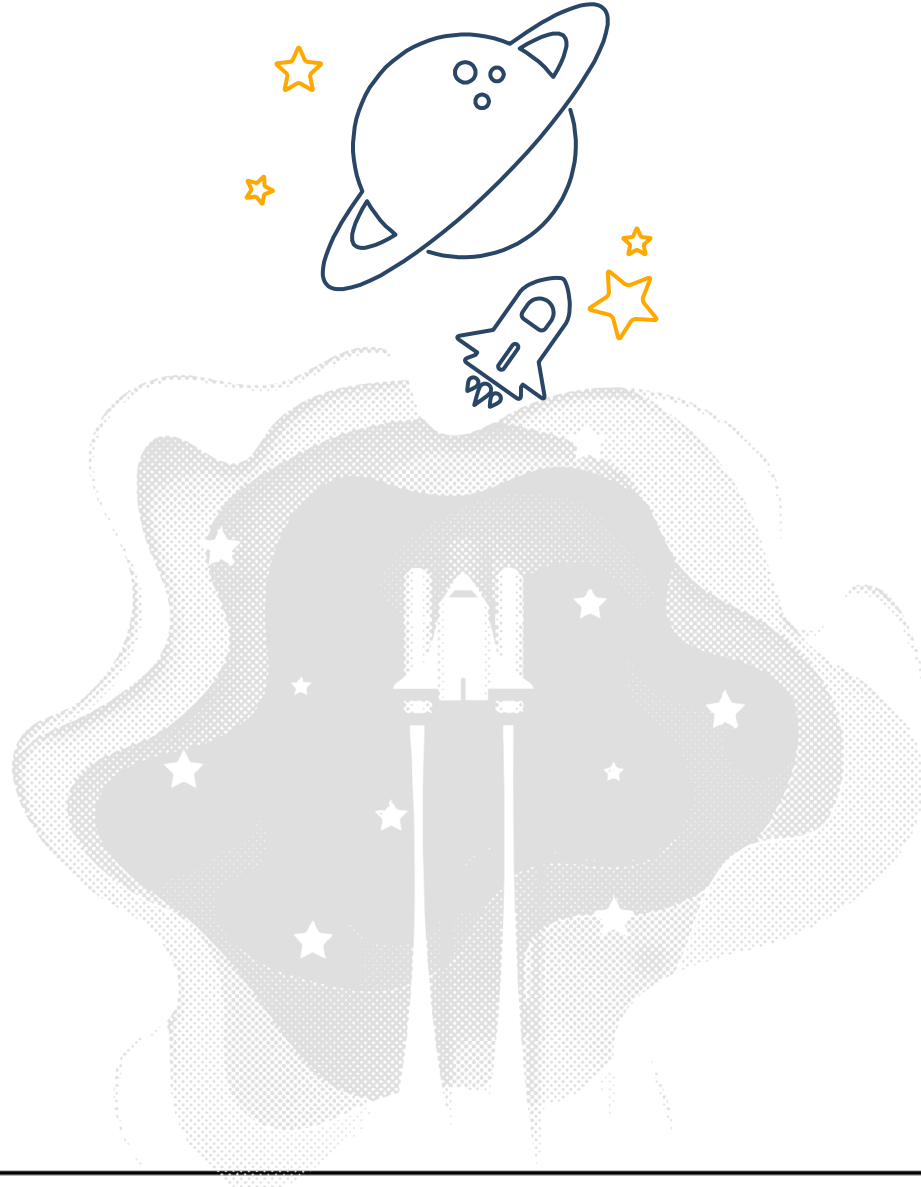


BIGBANG Tepsi Sunum Standardı



Menü yanında sipariş edilen başka bir çitir ürün olup olmadığı, misafirin hamburgerinde özel bir isteği varsa (Ekstra ürün ekleme, çıkarılacak ürün vb) ızgara ekibi tarafından dikkate alınıp alınmadığı mutlaka kontrol edilmelidir.

BIGBANG Misafir Memnuniyetine Giriş



Müşteri Memnuniyeti Nedir?

Eğer şikayet müşteri/misafir henüz hizmeti alırken çözülürse %95 oranında şikayet unutuluyor ve iyi bir deneyim olarak hatırlanıyor.

Eğer şikayet yerinde çözülürse müşteri/misafirlerin %60'ı en az bir kere daha o işletmeyi tercih ediyor.



Müşteri Memnuniyeti;

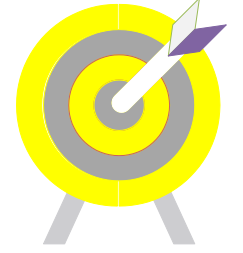
En kısa şekliyle, müşterinin ihtiyacının giderilmesi ve isteğinin karşılanması sonrasındaki tatmin oranıdır. Müşterinin aldığı hizmetlerden memnun kalma düzeyi olarak da tanımlanabilir.



Dijital Çağda Müşteri Memnuniyeti:

Yeni müşteri, artık işletme müdürünü bile çağırmaya gerek duymadan, anında görsel kanıtlarla yaşadığı memnuniyetsizliği attığı bir tweet veya post ile yüzlerce kişiyle paylaşma imkanına sahip ve zaten araştırmalar da gösteriyor ki; müşterilerin artık 97'si yaşadığı memnuniyetsizliği konuşmak yerine yazmayı tercih ediyor.

Müşteri Memnuniyeti İpuçları



Sadık Misafir isimlerini öğrenin ve isimleriyle hitap edin.

Yapılan araştırmalar gösteriyor ki sadık müşteriler, hem yeni müşterilerin anahtarı hem de işletmenize yeni müşteriden daha fazla kazanç getiriyor



Misafirlerinizin Mutsuz Ayrılmasına İzin Vermeyin

Doğru zamanda vereceğiniz hediyeler, ikramlar, davetler, notlar sadece ufak bir yaratıcılıkla dünyalar kadar değer yaratabileceğiniz yöntemler..



Misafirlerin Siz Anlattıklarını Sonuna Kadar Dinleyin.

Bir şikâyet ya da geri bildirim olması durumunda misafirleri kendinizi onların yerine koyarak dinleyin. Sizi anlıyorum. Demekten çekinmeyin.



Sorun anında sakın kalıp kendinizi tanıtın, misafirin de ismini öğrenin.

Sorun anında misafiri dinledikten sonra mutlaka kendinizi tanıtın. Sizin isminizi de öğrenip isminizle hitap etmek isterim şeklinde ismini öğrenin. Eğer daha önce gelen bir müşteri ise sadık bir müşterimiz olduğunuzu biliyorum. Bu duruma üzüldüm. Diyebilirsiniz.



Bir Sorun Varsa Kabul Edip Özür Dileyin

Dürüstlük ise her zaman sizi birkaç adım öteye taşıyacak bir kriterdir. Her şeyde olabileceği gibi siz de bir hata yapmış veya problemle karşılaşmış olabilirsiniz. Ama telafi etmek de tamamen sizin elinizdedir. Müşterilere dürüst davranmanız, özür dilemeniz ve doğruları söylemeniz gerekmektedir..

Mutlu müşteriler mutlu işletmeler yaratır!

Müşteri Odaklılık Nedir?



Müşterilerin %70'i ne aldıklarından ziyade nasıl davranıldığı ile ilgilendirler. Bu nedenle yedikleri hamburgerin damaklarında bıraktıkları lezzet kadar sizlerin tavırları da BIGBANG BURGER'a dair zihinlerinde kalan detaylar olacaktır.

İşimizin merkezi
İNSAN

Eğer konuğun isteklerine cevap veremiyorsanız; sunabileceğiniz diğer alternatifleri düşünün. “Yok” veya “Maalesef” gibi sözcüklerden kaçının ve mutlaka beklentinin alternatifini sunun.

Eğer siz yardım edemiyorsanız; konuyu araştıracağınızı müşteriye bildirin ve bir başka yetkiliden yardım isteyin. Sonucu müşteriye bildirin.

Eğer konuk sizi bekliyor ve siz de meşgulseniz; boş olan arkadaşınıza hızla konuyu aktarın ve takip edin. Alternatif arkadaşınız yoksa hemen durumu izah edin ve mümkün olan en kısa sürede kendisi ile ilgileneceğinizi belirtin. Mümkün olduğunca konukları bekletmeyin.

Eğer konuğun bir şikayeti varsa; öncelikle gözden kaçan bir nokta söz konusuysa, bu konuda sizi uyardığı için kendisine teşekkür edin. Siz soruna çözüm getiremiyorsanız derhal bir üstünüze danışın



Markanın gönlü, logo ya da sloganlar değil o markanın ete kemiğe bürünmüş hali olan çalışanların gözlerindeki içten gülümsemedir.



Çalışanlar kurumların en değerli varlıkları ve sermayesidir. Kurumun dış tedarikçi ya da müşteri ile iletişimde yüzü olan çalışanlar **markanın temsilcisi** rolündedir.



Çalışanların hitabı, konuşma biçimi, seçtiği kelimeler markanın kalitesine ilişkin algı oluşturacak değerlerden en önemli noktaların başına gelmektedir.



Bu bakış açısı ile baktığımız zaman BIGBANG BURGER değerlerinin çalışanlarında da bulunması markamızın imajını destekleyecektir.

BIGBANG BURGER nasıl bir markadır?



Topluma/ doğaya/ tüm canlılara saygılı ve kibardır.



Pozitif bakış açısına sahiptir.



Sorun odaklı değil çözüm odaklıdır



Gelişim odaklıdır, şikayetleri sorun olarak değil gelişim olanağı olarak algılar.



Kelimelerini özenli seçer, sorunlarını anlatırken de kendini ifade ederken saygı kurallarını gözetir.



Mutlu ve sosyaldır.



Gerçek bir BIGBANGCİ gerek iş yerinde gerek sosyal yaşamında davranışları ile konuşması ile bakış açısı ile örnek gösterilen, saygı duyulan bir bireydir.

BIGBANGCİLERİN ÖZELLİKLERİ

- ✓ Karşınızdakini dinlemesini bilir.
- ✓ Sabırlı olur.
- ✓ Esnek olur.
- ✓ Dinleyenlerin anlayacağı sözcükler seçer
- ✓ İnsanların gönlünü alır
- ✓ Sinirlerine hakim olur.
- ✓ Şaka yapacağı zaman iyi düşünür.
- ✓ Sorulara karşılık verir.
- ✓ Düşünmeden konuşmaz.
- ✓ Sürekli dert yanan, şikâyet eden, mızızlanan biri olmaz.
- ✓ Karşınızdakilerin tepkilerine dikkat eder.
- ✓ Kaybetme ihtimalini de göz önünde bulundurur.
- ✓ Gereksiz eleştirilerden kaçınır
- ✓ Görüşlerini başkalarına zorla kabul ettirmeye çalışmaz.
- ✓ Gürültü yapmaz, ancak sesini duyurur.
- ✓ Yüz ifadeni kontrol eder.

- ✓ Birisi onunla konuşurken pür dikkat dinler.
- ✓ Birisi konuşurken, önünüzdeki kağıtlara çiziktirmez.
- ✓ Birisi konuşurken, başkalarıyla fısıldaşmaz..
- ✓ Sözü başkalarının ağızından kapmaya çalışmaz.
- ✓ Çok okur ve sürekli aynı sözcükleri kullanarak konuşmaz.
- ✓ Başkalarını kötülemez.
- ✓ Gereksiz yere zıtlık yaratmaz.
- ✓ Adil davranır
- ✓ Böbürlenmez..
- ✓ Başkalarının canını sıkacak esprilerden kaçınır.
- ✓ İnsanları terslemez.
- ✓ Söylediğiniz sözlerin tonlamasının son derece önemli olduğunu bilir.



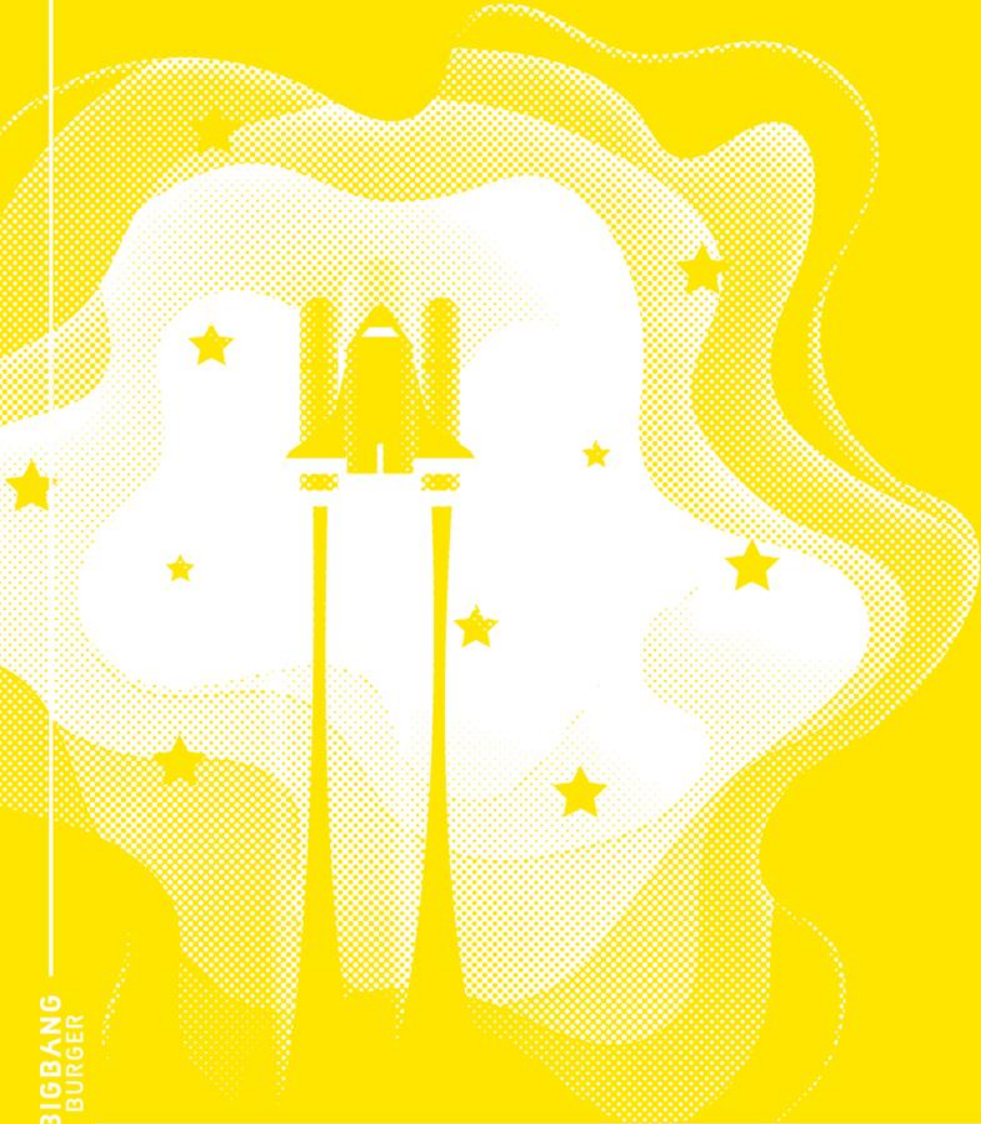
BIGBANG BURGER şubelerinde açık mutfak uygulaması kullanılmaktadır. Böylece mutfaklarımızı misafirlerine gönül rahatlığı ile açılabileceği gösterilmektedir. Tabi bu durum sadece hijyen ve ürünlerinin yapıma biçiminin yanı sıra birbirimiz ile olan konuşmalarımızın, iletişimimizin de misafirlerimize açıldığı anlamına gelir. Bu nedenle BIGBANG BURGER'ı temsil ettiğimiz tüm alanlarda olduğu gibi iletişim kurallarına dikkat etmeliyiz.

Açık Mutfakın Misafir Memnuniyetine Etkisi

Çarpıcı Müşteri Memnuniyeti Hikayelerinizi Dinliyoruz



**Birlikte mutlu
müşteriler yaratmak
adına
yapacaklarımız için
çok heyecanlıyız.**



Kasa İstasyonu Eğitimi

13. – 19. Gün

BIGBANG Müşteri Sadakat Uygulaması



BIGBANG BURGER MOBİL UYGULAMASINI NİÇİN KULLANIYORUZ?

BIGBANG BURGER mobil uygulaması müşteri sadakatini oluşturma amacı ile kullanılmaktadır.



Kampanyalar

BIGBANG BURGER Mobil uygulaması üzerinden kampanyalar düzenleyerek hem müşterilere avantaj sunuyor hem de ciromuzun artmasını sağlayacak pazarlama faaliyetleri yapıyoruz.



Kişiye Özel Avantajlar

Müşteri odaklı bir işletme olan BIGBANG BURGER, uygulama üzerine kayıt olan müşteri alışveriş alışkanlığı kayıtları ile kişiye özel hizmet sunma avantajı sağlar.



Misafir Memnuniyetini Arttırmak

Uygulama üzerinden düzenlenen anketler ile misafirlerin görüşlerinin alınmasının sağlanır, şikayetleri olması halinde işletmeye iletmelerini sağlayacak bir platform sunulma avantajı sağlar.

MÜŞTERİYE SUNULAN AVANTAJLAR NELERDİR?

BIGBANG BURGER mobil uygulamasının müşteriye sunduğu avantajlar dönemsel olarak değişmektedir. Dönemsel kampanyalar doğrultusunda sunulan avantajlar Kurumsal İletişim Birimi tarafından mail yolu ile iletilmektedir..

Müşteriler Uygulamayı Niye İndirsinler?



DAMGA KART

Damga kart ile müşteriler alışveriş yaptıkça kazanırlar.



10 BURGER MENÜ ALIŞVERİŞİNE 1 BIGBANG BURGER MENÜ HEDİYE



10 DONDURMA ALIŞVERİŞİNE 1 COSMIX CORNFLAKES HEDİYE



10 BİRA ALIŞVERİŞİNE 1 BOMONTİ HEDİYE

Müşteriler Uygulamayı Niye İndirsinler?



BIGBANG CLUB

Misafirler yaptıkları alışverişler sayesinde puan toplar ve bu puanlar ile BIGBANG CLUB'tan alışveriş yapabilirler. BIGBANG CLUB'ta dönemsel olarak değişen kampanyalar bulunmaktadır. Örneğin Ekim ayının kampanyalı ürünü Smoke BANG'tir.



SÜPRİZ ÖDÜLLER / KAMPANYALAR

BIGBANG BURGER mobil uygulama kullanıcıları dönemsel düzenlenen kampanyalardan faydalanır.

Sürpriz ödüller ile indirimli ya da ücretsiz ürün keyfini yaşarlar.

ÖRNEK KAMPANYA

Yeni üye olan kullanıcılar kazan1 kodu ile uygulamaya kayıt olmaları halinde Cüzdanlarına kazı kazan hediyesi düşüyor. Kazı kazan kartında ne olduğu ise sürpriz

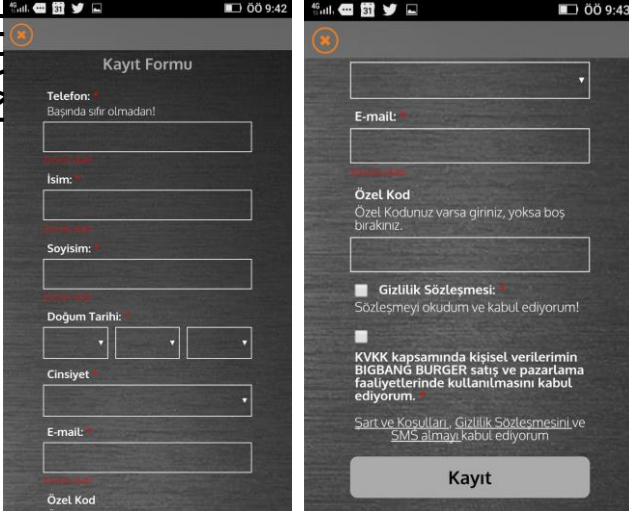


1 KAYIT

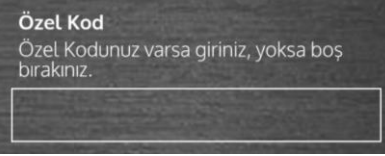


Google Play ya da App Store'dan BIGBANG BURGER uygulaması bulunur.

2 KAYIT



Kayıt formunda kırmızı işaretli alanlar eksiksiz olarak doldurulur.



Misafirimiz özel bir kampanya ile uygulamaya kayıt oluyorsa «özel kod» bölümünü mutlaka doldurması gerekmektedir.

Örneğin;
Jtech kampanyasından faydalanmak istiyorsa;
Bahçeli'de dondurma1 yazmalıdır.



dondurma1



DONDURMA1



Dondurma1



1dondurma

3

KAYIT



Telefona sms ile gönderilen kod görselde gözüktüğü gibi girilir ve onaylanır.

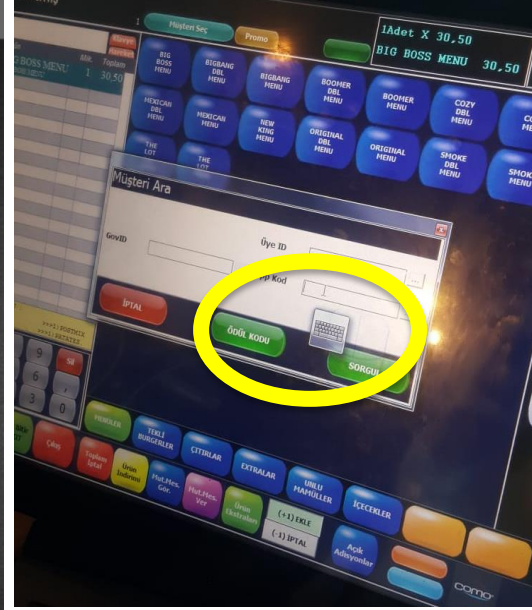


Misafirin operatörü reklam sms'lerine kapalı ise gelmez.

Operatörünün müşteri hizmetleri ile görüşerek sms gelmesini sağlayabilir.

4

KOD



Misafir uygulama kullanıcısı olduktan sonra ana sayfada yer alan kod bölümüne tıklayarak üye tanıma kodunu alır. Bu kod kişinin siparişini aldıktan sonra kasa ekranındaki kod bölümüne girilir, sorgula tuşuna basılır.

Böylece misafirin yaptığı alışverişler uygulama üzerine işlenir misafir alışverişinden damga ve puan kazanır

3

KAYIT



Telefona sms ile gönderilen kod görselde gözüktüğü gibi girilir ve onaylanır.

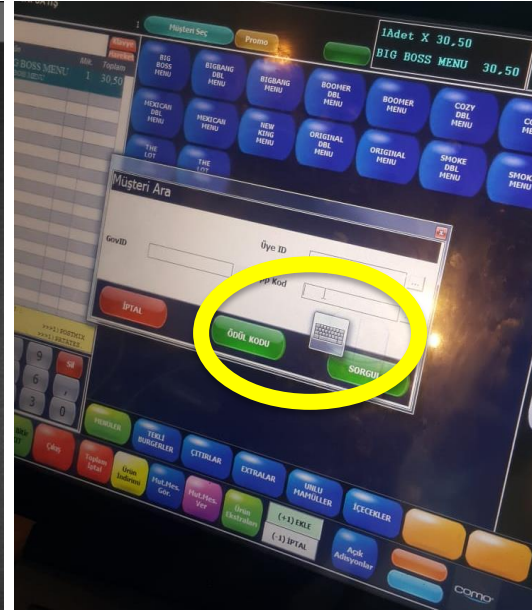


Misafirin operatörü reklam sms'lerine kapalı ise gelmez.

Operatörünün müşteri hizmetleri ile görüşerek sms gelmesini sağlayabilir.

4

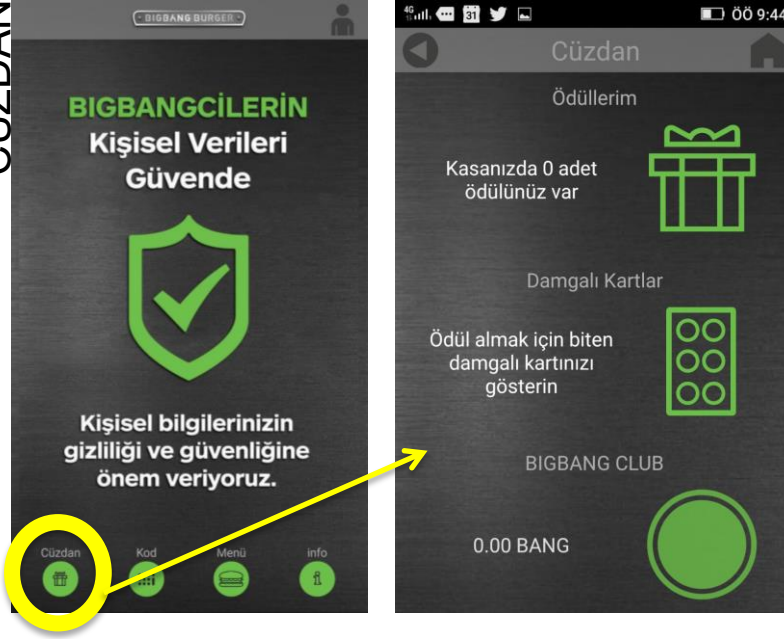
KOD



Misafir uygulama kullanıcısı olduktan sonra ana sayfada yer alan kod bölümüne tıklayarak üye tanıma kodunu alır. Bu kod kişinin siparişini aldıktan sonra kasa ekranındaki kod bölümüne girilir, sorgula tuşuna basılır.

Böylece misafirin yaptığı alışverişler uygulama üzerine işlenir misafir alışverişinden damga ve puan kazanır

5 CÜZDAN



Uygulama kullanıcısının ödülleri, damgalı kartları ve club puanları cüzdanı içerisinde yer almaktadır.

Ödül kullanımı için ödüllerim bölümüne, damgalı kart hediyesini almak ya da damga Sayılarını incelemek için damgalı kartlar Bölümü ziyaret edilebilir.

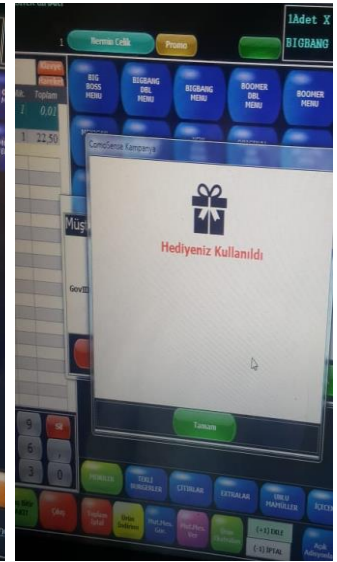
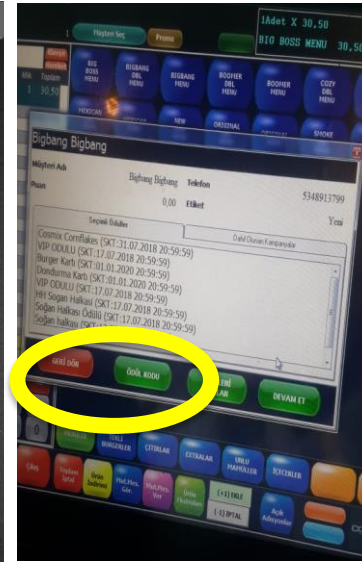
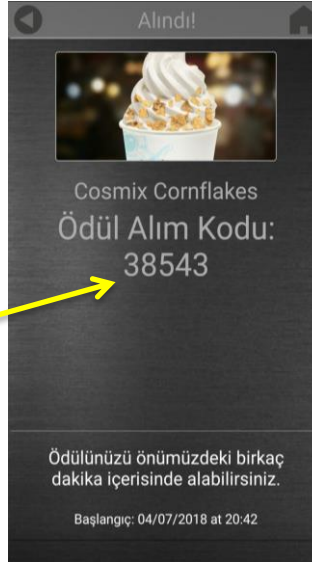
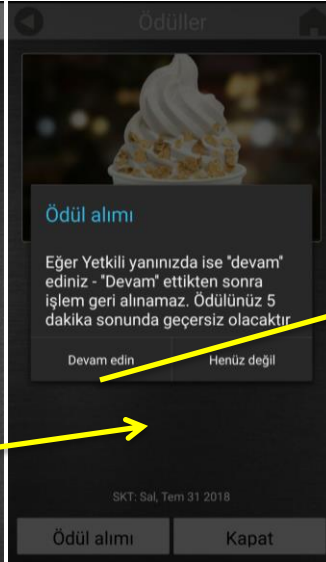
6 ÖDÜL



Kullanıcı kullanmak istediği ödülünü ödüllerim bölümünden seçer ve ödül alımı bölümüne tıklar.

Tüm ödüller «Devam edin» tuşuna bastıktan 5 dk sonra yanar. O nedenle 5 dk içerisinde siparişin tamamlanmasına dikkat edilmesi aksi takdirde ödül kodunun YANACAĞI UNUTULMAMALIDIR.

Kullanıcının önce 4 numaralı işlemdeki üye tanıma kodu girilir ardından alınan ödül kodu kasadaki ödül kodu bölümüne girilir ve ödül kullanılır. **Eğer önce üye kodu girilmezse ödül dışında aldığı diğer ürünlerin damga ve puanlarını kazanamaz.**



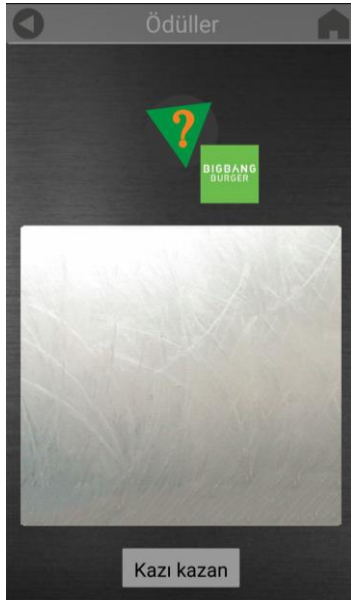
Ödüllerin son kullanma tarihi olduğu ve Bu tarihe kadar kullanılması gerektiği aksi takdirde geçersiz olacağı unutulmamalıdır.

7 ÖDÜL



Kazı kazan ödülü uygulamaya ilk kez kayıt olurken «kazan1»i kodunu yazan herkese ve doğum günlerinde misafirlere tanımlanır. (Bedava soğan halkası, chessy, nugget, Mozeralla stick, BIGBANG Burger)

Kazı kazan ödülü de diğer ödüller gibi seçilir. Diğer ödüllerden farklı olarak kazı kazan ödülünün içerisinde ne olduğu önceden bilinmemektedir. Ekrandaki kazı kazan silinerek ödül görünür olur ve ekranın tamamen kazınmasının ardından ödül alımı tuşuna basılarak ödül kodu ekranına yönlendirilir.



8:ÖDÜL



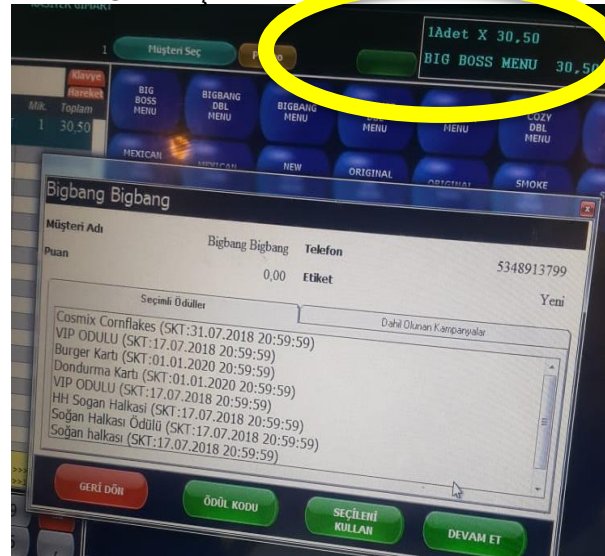
Şartlı ödüllerin kullanımında şartların yerine getirildiğine dikkat edilmesi gerekmektedir. Örneğin sarı ile işaretlenen soğan halkası ödülünde 20 TL ve üzeri alışveriş şartı bulunmaktadır. Bu nedenle öncelikle 20 TL ve üzeri alışveriş girişi yapılmalıdır, ödül kodu bu alışverişin ardından çalışacaktır.

Ödül kodunun yanmaması için alışveriş şartının tutması ve bunun için de fiş kapatılmadan ödül kodunun girilmesi gerekmektedir. Fiş kapatıldıktan sonra yapılan işlemlerde ödül kodu geçerli olmayacaktır.

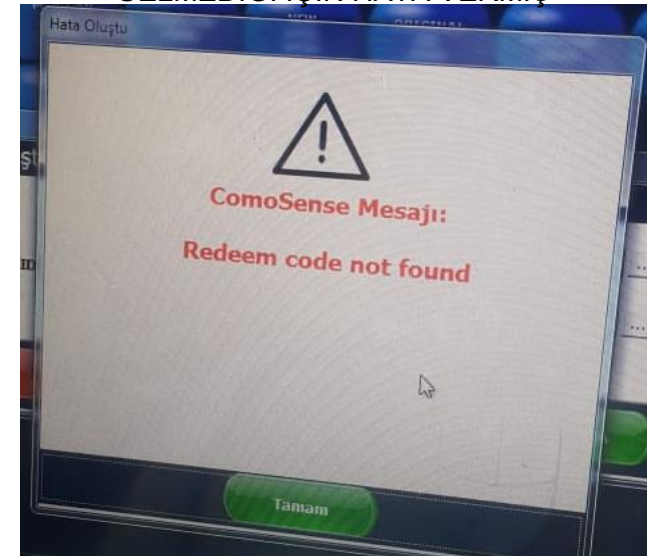
Kampanya şartları yerine gelmezse karşılaşıcağınız hata ekranı aşağıdaki gibidir. Her kampanyanın farklı şartları olabilir. Bunlar ödülün içerisinde ve kurumsal iletişim tarafından iletilen kampanya bildirim formunda yer almaktadır.



**DOĞRU EKRAM
KAMPANYA ŞARTLARI YERİNE
GELMİŞ**



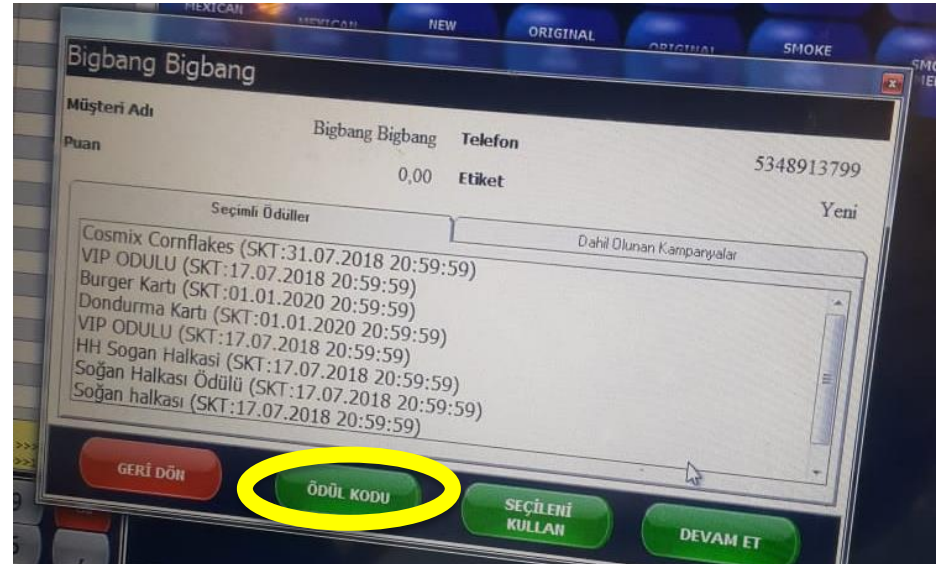
**YANLIŞ EKRAM
KAMPANYA ŞARTLARI YERİNE
GELMEDİĞİ İÇİN HATA VERMİŞ**



9 DAMGA



10 adet damgayı tamamlayan kullanıcı ücretsiz bölümüne tıklayarak ücretsiz ödülünü alabilir. Diğer ödüllerde olduğu gibi damga kart ödülünde de müşterinin verdiği ödül kodu kasa ekranındaki ödül kodu bölümüne girilir.



SÖZLÜ İLETİŞİM KURALLARI

➤ Pozitif ve gelişime açık bakış açımızı iletişimimize yansıtmanız gerekmektedir. Bu nedenle «**bilmiyorum**» gibi olumsuz kelimelerin yerine «**araştırıp dönüş yapacağım**» gibi gelişime açık ifadeler kullanmamız gerekmektedir.



➤ Enerjik olmamız ve enerjimizi iletişimimize yansıtmanız son derece önemlidir. Dikkat etmemiz gereken nokta enerjimizi yansıtırken durmamız gereken sınırı bilmemizdir. Kurum içi pozitif iletişim müşteri nezdinde de pozitif algılanacaktır. Fakat burada şu detayı unutmamamız gerekmektedir. Enerjik olurken saygı çerçevesini unutmamalı, çalışma arkadaşlarımız ile iletişimimizi bu saygı çerçevesinde yürütmeliyiz.



MÜŞTERİ İLE İLETİŞİMDE PÜF NOKTALAR

Müşteri ile temasımızın her anı çok değerlidir.

İnsanlar pozitif bir havanın hakim olduğu mekanlarda vakit geçirmeyi tercih ederler.

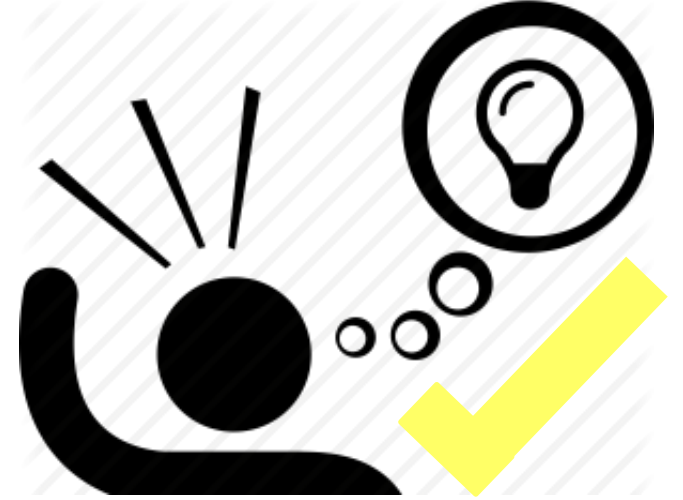
Bu nedenle özel hayatımızda ne sorun yaşarsak yaşayalım güler yüzlü ve pozitif olmalıyız.

Müşteri ile temasımızın sahneye çıkmak gibi olduğunu düşünmemiz gerekmektedir.

Bizim **ses tonumuzdaki neşe, güler yüzümüz müşteriye istediğimiz ürünü sattırma ve istediğimiz ek hizmetimizi kullandırma gücümüzü arttırarak başarımızın yükselmesine katkıda bulunmaktadır.**

Sipariş Alma Standartları

- ✓ 1 Müşteriyi mutlaka ama mutlaka sıcak bir selamlamayla karşılayınız. Misafirlerin yanındakilerle sohbetini, lafının ortasında bölmemelisiniz. Sebep ne olursa olsun.
- ✓ Ürünleri, ekstra ve uygulama önerilerini robot gibi son sürat saymayınız. Burası BIGBANG, keyif yeri. Menüleri açıklarken, “Bence en iyisi bu” gibi laflar etmemelisiniz.



Karşılama



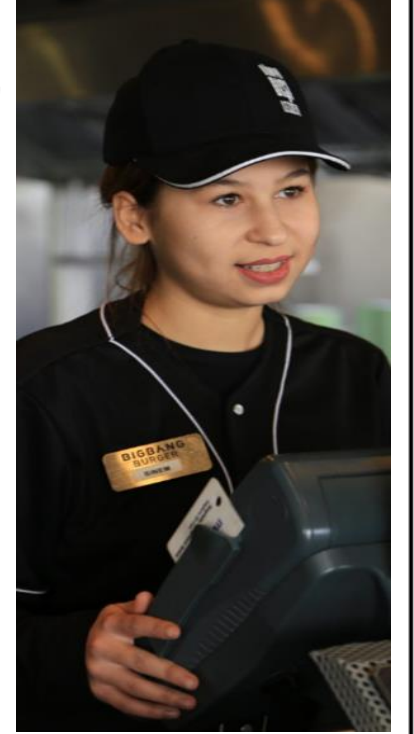
GÜLER YÜZ VE GÖZ TEMASI KURMA

BIGBANG BURGER'a
Hoş geldiniz! Yardımcı
Olmamı İster Misiniz?

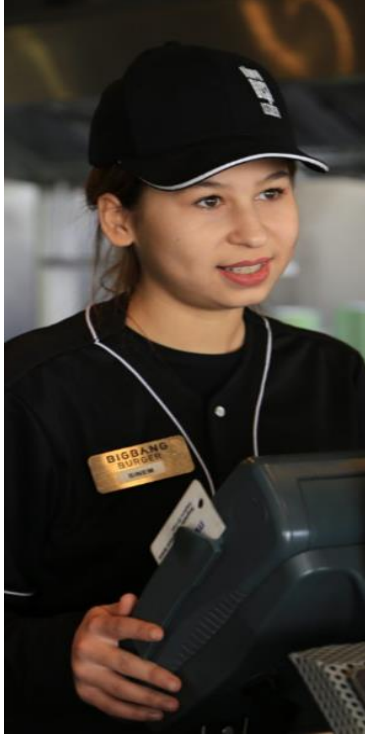
Burgerizin Yanına
Mozeralla Stick İster
Misiniz?
Soğan Halkası İster
Misiniz?

ÜRÜNLERİ TANITMA,
KARARSIZ
MÜŞTERİYE
YARDIMCI OLMA

EKSTRA SATIŞ
ÖNERME (EKSTRA
VE ÇITIR
LEZZETLERDEN
EN AZ 2 ADET
ÖNERİ SUNMA)



Karşılama



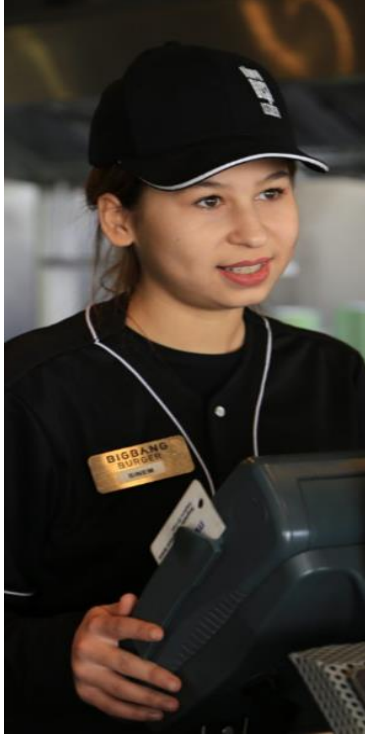
BIGBANG BURGER
Uygulaması Kullanıyor
Musunuz?

**Kullanıyorsa Kod
Alınarak
Müşterinin
Siparişi İşlenir.**

O ay uygulamayı indirenler için
özel bir kampanya varsa
kampanya aktarılır. Devamında
uygulamadaki 10 adet menü
alışverişinizde 1 menü bedava
menü kazanacağınız Mobil
Uygulamamızı Yükleme İster
Misiniz?

**Uygulama
Kullanmıyorsa
Uygulama
Avantajları İletilir
Ve İndirmesi
Sağlanır,**

Karşılama



2 BIGBANG, 8'lı Soğan Halkası, Onaylıyorsanız Siparişinizi Tamamlıyorum.

Sipariş Tekrarı (Misafirin Duyacağı Şekilde Tüm Siparişi Sesli Okuyarak Tekrar edilir.

Menünüz Hazır Olduğunda Çağrı Cihazınız Titrer Titredikten Sonra Menünüzü Ürün Teslimden Alabilirsiniz. Soslarımız ve içeceklerimiz sınırsızdır. Yine bekleriz.

Misafire J-tech çağrı cihazı ve sınırsız içecek bardağı (kutu talep ettiyse içeceği) teslim edilir.

BIGBANG PRİM SİSTEMİ

Ciro	%10
Uygulama	%31
Aylık İç Denetim	%20
İyileştirme Fırsatları Raporu	%10
Gizli Müşteri	%25
İşletme Malzemesi	%5

Birlikte kazanmaya inanıyoruz.

**DÜNYA DIŞI TAKIMA
HOŐGELDİN**

**BIGBANG
BURGER**

