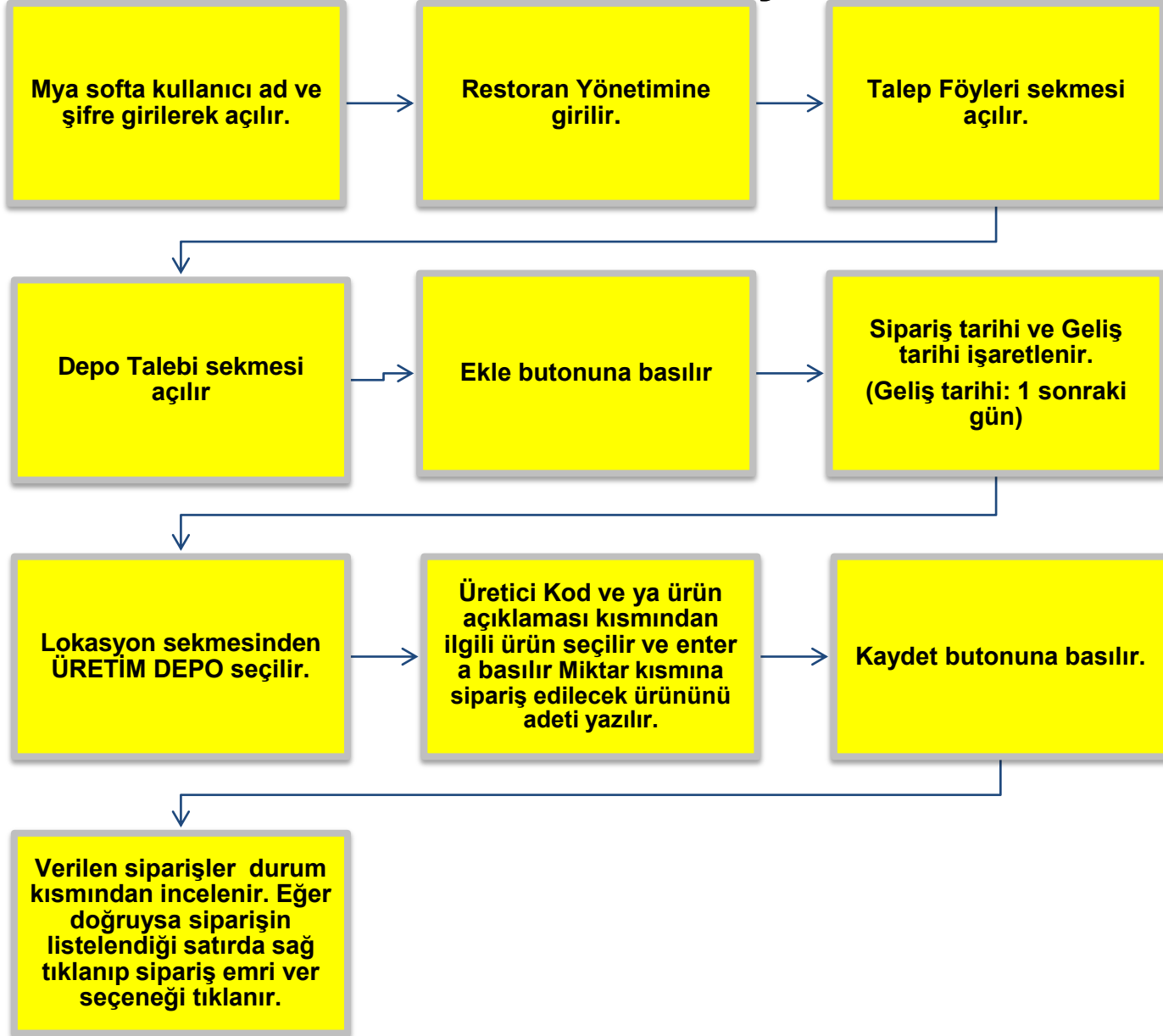


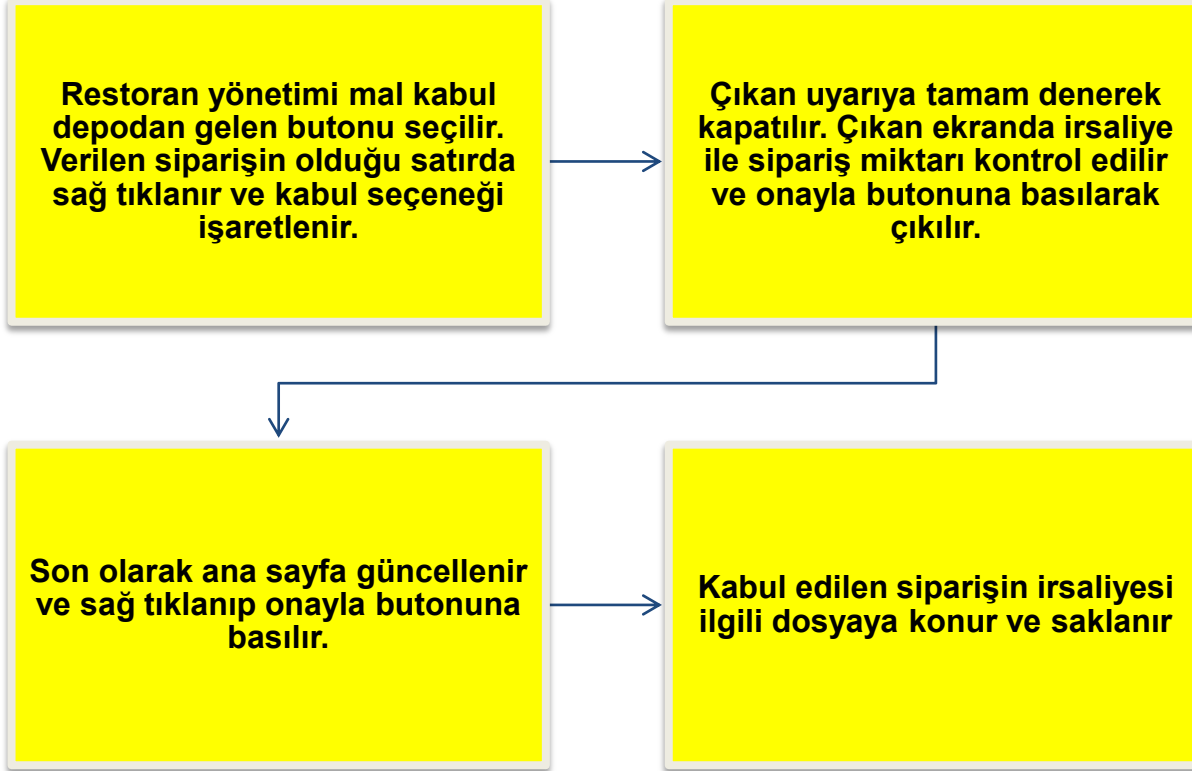


Mya Soft Yazılımı İşlemleri

İç Tedarikçi/Merkez Üretim Siparişleri Nasıl Verilir?



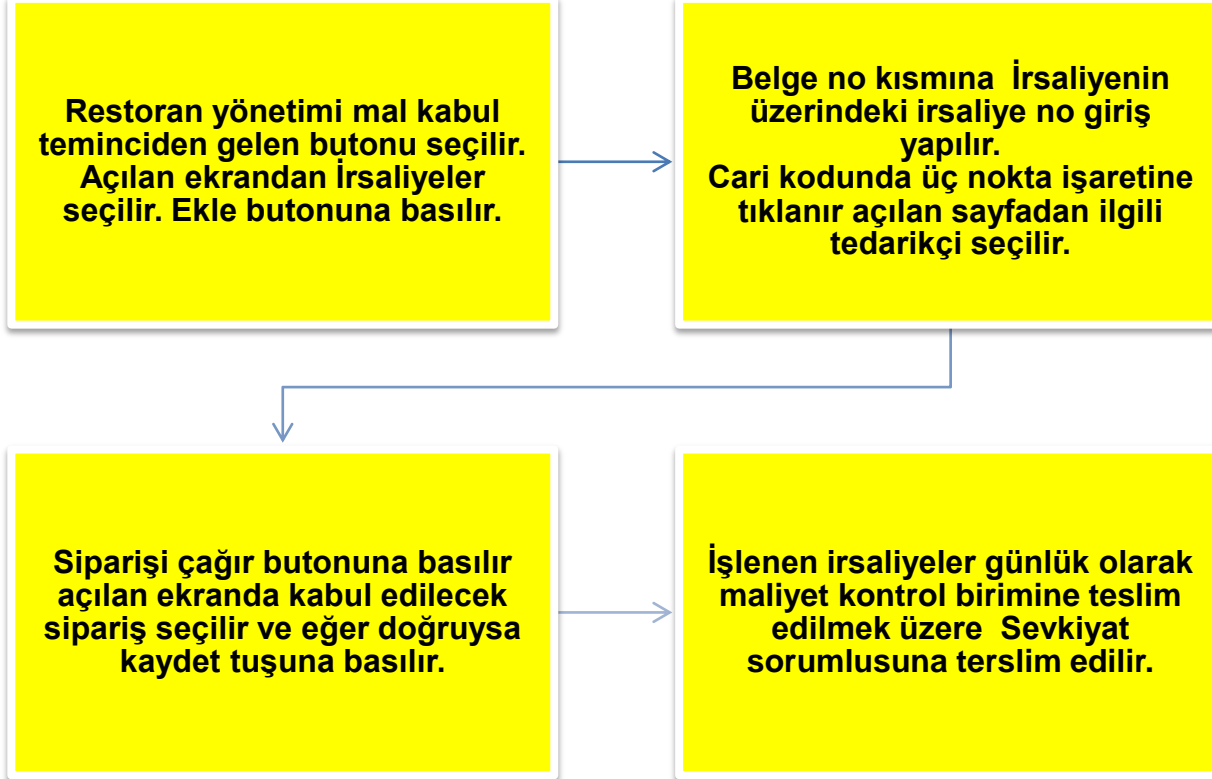
İç Tedarikçi/Merkez Üretim Siparişleri Nasıl Onaylanır?



Dış Tedarikçi Siparişleri Nasıl Verilir?



Dış Tedarikçi Siparişleri Nasıl Onaylanır?



Kasa Kapanışı Nasıl Yapılır?

Kasadan Yapılan İşlemler

Restoran satışa kapandıktan sonra, tüm pos cihazlarından gün sonu raporu alınır.

Kasa ekranında kasa raporları butonuna basılır, toplam ciro butonu seçilir. Çıkan ekranda tüm nakit, yemek çeki, visa, ticket, sodexo, multinet, yemek puanları tutarlarının pos cihazlarıyla aynı olup olmadığı kontrol edilir. Eğer bir problem yoksa cihazlardan Alınan gün sonu raporları A4 kağıdına zımbalanır.

Kasa avansı olan sabit miktar ayrılır. Sistemde görünen nakitle kasada bulunan mevcut nakit tutarı kıyaslanır.

Kasa Kapanışı Nasıl Yapılır?

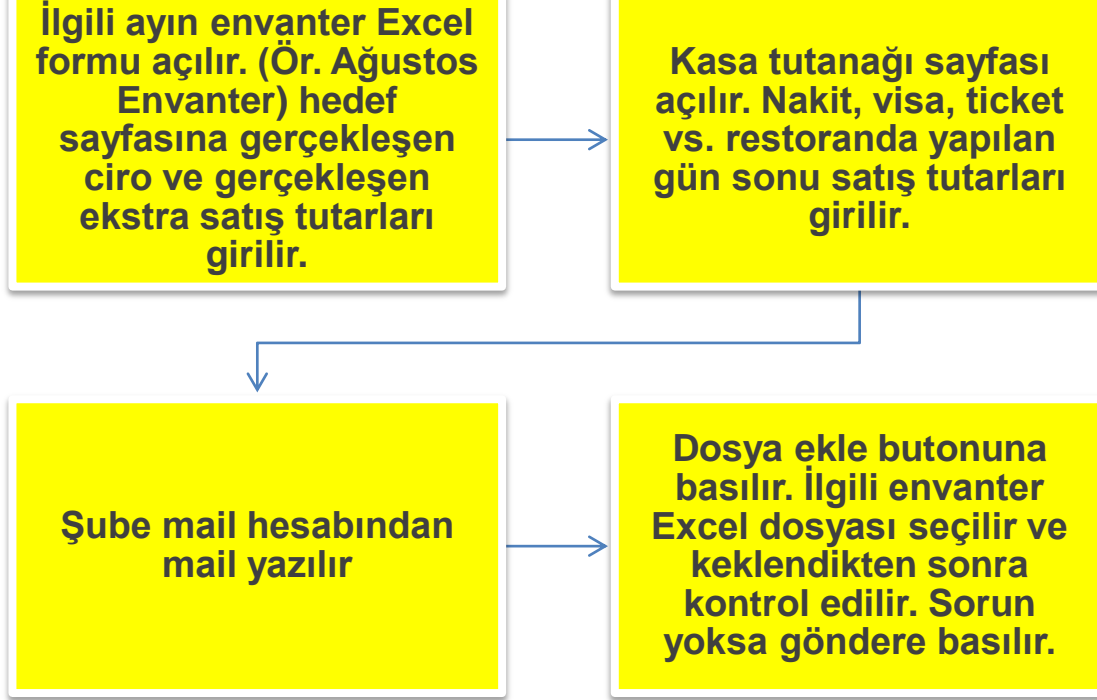
Mya Softtan Yapılan İşlemler



Gün Sonu Ciro ve Ekstra Satışı Nasıl Raporu Alınır?



Gün Sonu Ciro ve Ekstra Satışı Merkeze Raporlanır?



Kime Kısmına: Serkand@bigbangburger.com

Bilgi Kısmına: Serkan@aslanlarpetrol.com; ozan@bigbangburger.com; dogan@aslanlarpetrol.com; canogun@gmail.com; ugur@bigbangburger.com; huseyin@bigbangburger.com; bengu@bigbangburger.com

Konu: Ciro Bilgisi

Hitap: Serkan Bey Merhaba,

Gövde: Tarihli şubemizin ciro ve ekstra bilgisi ekte mevcuttur.

Saygılarımla,

İmza

Envanter Sayımları Nasıl Yapılır?

Günlük Sayım



Aylık Envanter Sayımları Nasıl Yapılır?

Aylık Sayım



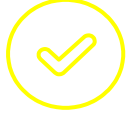
Fire Kaydı Nasıl Yapılır?



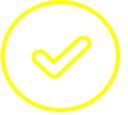


Vardiya Planlaması Nasıl Yapılır?

Vardiya Planlamasının Kuralları



Restorandaki tüm personeller haftada en az 1 kez açılış vardiyasında görev yapar. Açılış kapanışta bir müdür, bir ızgara sorumlusu ve bir kasiyer mutlaka olmalı.



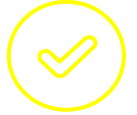
Cuma ve Cumartesi günleri hiçbir çalışan izinli olamaz.



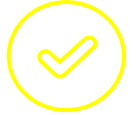
Lobiden ızgaradan en fazla 1 kişi izinli olabilir.

Sekiz saat çalışma esasına göre Vardiya saatleri:

- Çamlıca Gimart Maidan: 09:00 17:00 – 14:00 – 22:00
- Bahçeli- Bestekar: 09:00 17:00 - 16:00 – 00:00 - Cuma Cumartesi günleri -17:00 -01:00

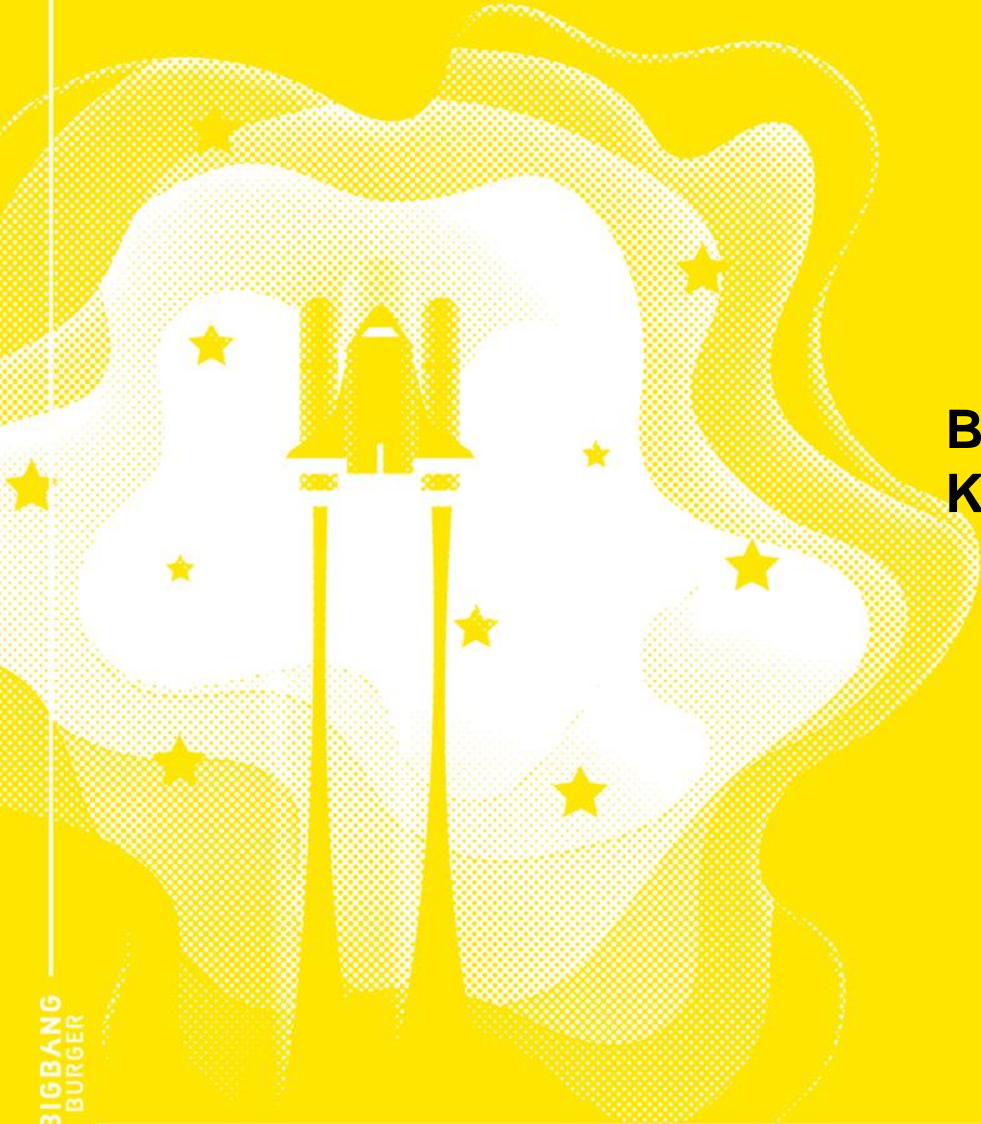


Vardiya planlaması FR-96 VARDİYA ÇİZELGESİ kullanılarak doldurulur.



Vardiya Planlamasının Kuralları

| | | VARDİYA ÇİZELGESİ | | | | | | | DOK.KOD.NO | FR-96 |
|-------------|------------------|-------------------|------|----------|----------|------|-----------|-------|-----------------|------------|
| | | | | | | | | | YAYIN TARİHİ | 31.07.2018 |
| | | | | | | | | | REVİZYON NO | 0 |
| | | | | | | | | | REVİZYON TARİHİ | - |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| BİRİMLER | ÇALIŞAN AD SOYAD | PAZARTESİ | SALI | ÇARŞAMBA | PERŞEMBE | CUMA | CUMARTESİ | PAZAR | MESAI | |
| YÖNETİM | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| DONDURMA | | | | | | | | | | |
| KASİYER | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| LOBİ | | | | | | | | | | |
| TEMİZLİK G. | | | | | | | | | | |
| IZGARA | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |



BIGBANG Kalite Sistemi, Restoran Kuralları ve Denetimler

RESTORANDA BULUNMASI 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

RESTORAN AÇILIŞINDA NELER YAPILYOR?



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

RESTORAN KAPANIŞINDA NELER YAPILYOR?



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 Prim Sistemi ve Merkez Takımı

**SENİ DE YÖNETİM
TAKIMINDA GÖRMEK
İSTERİZ.**

**BIGBANG
BURGER**

