



**restaurant**

restart | recover | re-emerge

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA PARTE TRASERA DEL RESTAURANTE

### LISTA DE VERIFICACIÓN DE APERTURA

- Encienda las luces y el equipo.
- Desbloquee los refrigeradores, congeladores, el área de almacenamiento en seco y la puerta del muelle de carga.
- Encienda la máquina lavavajillas.
- Complete la lista e inventario de la mañana.
- Establecer una lista de preparación para la producción diaria.
- Asignar tareas de preparación a los cocineros.
- Emitir toallas laterales y delantales al equipo.
- Verifique los artículos sobrantes que se pueden usar para especiales.
- Publicar artículos que no están disponibles.
- Sacar todos los elementos de preparación necesarios para las estaciones al mismo tiempo para evitar ir y venir al congelador freezer.
- Verificar las temperaturas en los enfriadores de línea para asegurarse de que sean de 40 grados o menos para mantener los alimentos de manera segura para el turno.
- Limpie y desinfecte los enfriadores de línea antes del servicio.
- Limpie y desinfecte el área de cocción después de la preparación para preparar para la cocción y el servicio.
- Reúna herramientas manuales, sartenes, etc. para estaciones.
- Asegúrese de que el papel de la impresora esté cargado o P.O.S. la pantalla está encendida y lista para pedidos.
- Asegúrese de que las placas de servicio estén refrigeradas o calentadas y en la estación.
- Tenga una reunión previa al turno con el frente y la parte de atrás del restaurante para discutir los especiales del día.
- Asigne un cocinero de línea para recibir y guardar cualquier entrega entrantes.

 **PERFORMANCE**  
FOODSERVICE

 **Reinhart**  
FOODSERVICE®  
*Get it right from us.*



**restaurant**

restart | recover | re-emerge

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA PARTE TRASERA DEL RESTAURANTE

### LISTA DE VERIFICACIÓN DE CIERRE

- Apague todo el equipo.
- Retire todos los alimentos de los refrigeradores de línea de alcance para colocarlos en el refrigerador o congelador para almacenarlos durante la noche.
- Asegúrese de que todos los alimentos retirados de los enfriadores de línea estén envueltos y etiquetados con la fecha para la rotación del inventario.
- Revise los alimentos en el refrigerador y congelador para organizar, etiquetar y fechar la rotación de inventario.
- Limpie y desinfecte pisos, puertas, rejillas, sellos de juntas, bisagras y paredes del refrigerador y el congelador.
- Limpie y desinfecte los enfriadores de línea de alcance, incluido el sello de la junta y las bisagras.
- Limpie y desinfecte los estantes, las mesas, las áreas de trabajo y el área de la línea de la cocina.
- Vacíe, limpie y desinfecte todas las cerraduras con grasa en el equipo y reemplácelas.
- Lleve todas las bandejas sucias a los sumideros de tres compartimentos.
- Traiga platos sucios y herramientas de mano al lavavajillas.
- Ponga junta las ordenes para entrega de comida .
- Verifique el lavavajillas y frente de la casa para cualquier necesidad.
- Cierre todos los refrigeradores y congeladores.
- Asegúrese de que los botes de basura se hayan vaciado, limpiado y desinfectado.
- Asegúrese de que la tapa del contenedor de basura esté cerrada.
- Asegúrese de que el área de almacenamiento en seco esté limpia y organizada.
- Asegúrese de cerrar y armar las puertas de salida.

 **PERFORMANCE**  
FOODSERVICE

 **Reinhart**  
FOODSERVICE®  
*Get it right from us.*



**restaurant**

restart | recover | re-emerge

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE LAVAVAJILLAS

### LISTA DE VERIFICACIÓN DE APERTURA

- Asegúrese de que la máquina lavavajillas esté encendida y que los productos químicos necesarios estén llenos.
- Instale el fregadero de tres compartimentos.
- Vacíe y vuelva a colocar el fregadero de tres compartimentos cada hora para mantenerlo limpio y sanitario.
- Limpie y desinfecte los pisos de la cocina, comedor y baño.
- Limpie y desinfecte las áreas de la estación de lavado de manos.
- Limpie y desinfecte las superficies y áreas del baño.
- Revise las toallas y los dispensadores de jabón en las estaciones de lavado de manos.
- Revise las toallas, los dispensadores de jabón y el papel higiénico en los baños.
- Verifique las luces.
- Limpie y desinfecte el área de entrega de alimentos.
- Limpie y desinfecte el basurero y el área de basura.
- Asegúrese de que los botes de basura tengan bolsas y que estén limpios y desinfectados.
- Haga una lista de todos los suministros para darle al Chef para ordenar.
- Limpie y desinfecte el estacionamiento y el área fuera del restaurante.

### LISTA DE VERIFICACIÓN DE CIERRE

- Limpie y desinfecte la máquina para lavar platos y el fregadero de tres compartimentos.
- Guarde platos, vasos, ollas y sartenes limpios, etc.
- Limpie, desinfecte y vacíe los botes de basura.
- Limpie y desinfecte el estacionamiento, afuera del restaurante y las áreas de entrega.
- Limpie y desinfecte baños.
- Limpie y desinfecte las áreas del piso.
- Vuelva a cargar dispensadores de toallas de mano y dispensadores de jabón.
- Limpie y desinfecte las áreas de lavado de manos.
- Retire las rejillas de ventilación y limpie y desinfecte.
- Eche un vistazo con el Chef.

**PERFORMANCE**  
FOODSERVICE

**Reinhart**  
FOODSERVICE®  
Get it right from us.



restaurant

restart | recover | re-emerge

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA PARTE DELANTERA DEL RESTAURANTE

### LISTA DE VERIFICACIÓN DE APERTURA

- Encienda las luces y la música.
- Encienda el sistema P.O.S.
- Inicie sesión o conéctese.
- Rellene el recibo de papel.
- Verifique la limpieza de los uniformes.
- Póngase guantes y cubiertas faciales.
- Limpie y desinfecte los menús.
- Cuente el dinero en la máquina registradora.
- Barra, aspire y desinfecte los pisos.
- Coloque sillas y taburetes para recibir a los clientes. Limpie y desinfecte sillas, taburetes, mesas y área de bar. Limpie y desinfecte ventanas, puertas y manijas.
- Verifique las bombillas para asegurarse que funcionen.
- Verifique que los baños de los clientes estén limpios y que estén abastecidos.
- Asegúrese de que las bandejas de servicio y las agarraderas de la bandeja estén limpias y desinfectadas.
- Coloque estaciones de bebidas con vasos y cubiertos limpios.
- Asegúrese de que las mesas estén preparadas para el servicio.
- Consulte la lista de reservas y busque solicitudes especiales por los clientes.
- Consulte con la cocina para asegurarse de que todos los elementos del menú estén disponibles y especiales del día.
- Verifique para asegurarse de que el área de entrega esté abastecida y lista.
- Verifique que el estacionamiento, los lugares para llevar, etc. estén limpios y listos.
- Dé la vuelta al letrero para mostrar que está abierto.
- Asigne a un miembro del equipo para que se registre y guarde las entregas entrantes.

 **PERFORMANCE**  
FOODSERVICE

 **Reinhart**  
FOODSERVICE®  
Get it right from us.



**restaurant**

restart | recover | re-emerge

## LISTA DE VERIFICACIÓN DE LA PARTE DELANTERA DEL RESTAURANTE

### LISTA DE VERIFICACIÓN DE CIERRE

- De la vuelta al cartel para cerrar.
- Limpie y desinfecte puertas y ventanas.
- Limpie y desinfecte menús, sillas, taburetes, mesas y bares, etc.
- Rellene condimentos y servilletas.
- Vacíe y limpie jarras de agua y máquinas de té helado Limpie, desinfecte y limpie los vasos y cubiertos.
- Limpie, desinfecte y limpie los vasos y cubiertos.
- Limpie y desinfecte los lavabos y mostradores del baño.
- Imprima el informe del final del día.
- Cierre la registradora.
- Limpie y desinfecte las áreas del piso.
- Asegúrese de que no quede comida fuera.
- Verifique las temperaturas más frías para asegurarse de que sean de 40 grados o menos
- Tome nota de la apertura del equipo de necesidades a abordar.
- Limpie y desinfecte las bandejas y los conectores de bandeja.

**PERFORMANCE**  
FOODSERVICE

**Reinhart**  
FOODSERVICE®  
Get it right from us.



restaurant

restart | recover | re-emerge

# HAGA LAS MATEMÁTICAS: COSTE GENERAL DE LOS ALIMENTOS

¿Cuál es su porcentaje y su oportunidad de obtener ganancias?



**SOLO PIENSE:** Cada punto porcentual que puede reducir el costo de los alimentos, más dinero obtiene. Todos los días, todas las semanas, año tras año. Y hay buenas noticias: muchas estrategias marcan la diferencia aquí, desde pedidos inteligentes y seguimiento de inventario hasta un diseño de menú efectivo para reducir el desperdicio tanto en el frente como en la parte posterior de la casa. ¿No tiene idea de cuál es el costo actual de su comida? **ENTONCES COMENCEMOS AQUÍ.**

## 28% - 35%

Costo de comida en general incurridos por restaurantes rentables.

## COSTO GENERAL DE ALIMENTOS(%)

COSTO DE LOS ALIMENTOS % =	
(INICIO DE INVENTARIO + COMPRAS - FIN DE INVENTARIO) / VENTAS DE ALIMENTOS	
Primero, elija su período de inventario, por ejemplo 1 semana	
Valor de inventario al comienzo de ese período:	\$
	+
Compras realizadas durante ese período:	\$
	-
Valor de inventario al final de ese período:	\$
	=
	\$
	÷
Ventas de alimentos para ese período:	\$
	=
<b>COSTO TOTAL DE LOS ALIMENTOS</b>	<b>%</b>

Ganar más dinero no significa comprar más barato, comienza con la comprensión de las palancas para la rentabilidad del restaurante.

### EL TAMAÑO IMPORTA:

- ¿Son sus porciones demasiado grandes?
- ¿Muchos clientes piden bolsas para llevar?
- ¿Se devuelve el producto a la cocina?
- ¿Utiliza el personal de la cocina herramientas de control de porciones?
- ¿El personal de su cocina siempre sigue las pautas de recetas y ejemplos de emplatado?

### MÁRGENES DE GANANCIA:

- ¿Los platos tienen un precio adecuado?
- ¿Cuánto cobra su competencia por un plato similar?
- ¿Tiene una idea de sus composiciones, o los camareros se olvidan de cobrar por complementos y sustituciones?

# LAVADO DE MANOS APROPIADO

Cómo proteger su salud y la salud de los demás.



## restaurant

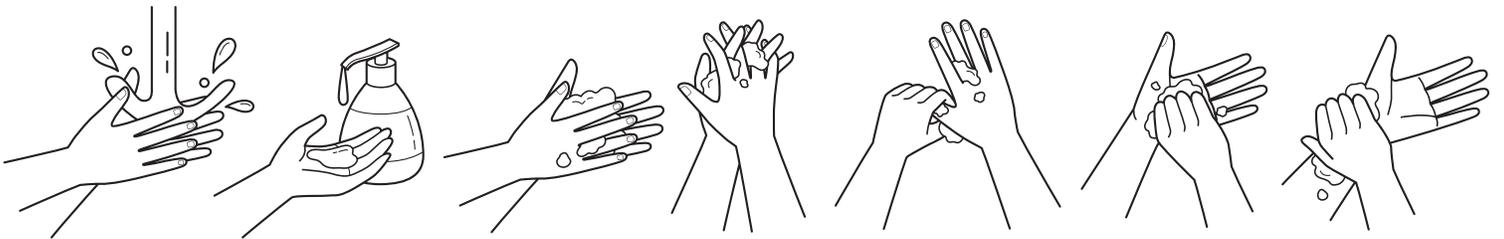
restart | recover | re-emerge

- ✓ El jabón y el agua son más efectivos que los desinfectantes de manos para eliminar ciertos tipos de gérmenes.
- ✓ Los desinfectantes son menos efectivos que el agua y el jabón, porque las personas pueden no usar lo suficiente o pueden limpiarlo antes de que se seque.
- ✓ Se ha demostrado que colocar letreros recordatorios de lavado de manos en áreas clave aumenta la frecuencia y la duración del lavado de manos.
- ✓ El lavado de manos no protege a las personas de enfermedades como varicela, sarampión, influencias, tuberculosis y parotiditis, que se transmiten por el aire o al estornudar, toser o reír.

*Source: Michigan State University Handwashing Study, CDC*

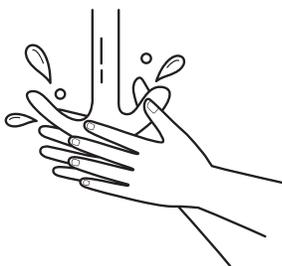
## LAVADO DE MANOS HECHO CORRECTAMENTE

**1** Mojarse las manos **2** Use jabón durante 20 segundos, frotando todas las partes de las manos.



palma a palma y dedos entrelazados | pulgare y yemas de los dedos | manos y muñecas delanteras/traseras

**3** Enjuague bien con agua tibia



**4** Secar completamente con una toalla limpia



**5** Apague el grifo con una toalla





restaurant

restart | recover | re-emerge

# LISTA DE VERIFICACIÓN: MARKETING EN LÍNEA

¿Está siguiendo las mejores prácticas de la industria?



Hay marketing, luego hay marketing que funciona. Eso incluye aumentar el tráfico de clientes, reforzar la lealtad, aprovechar los comentarios positivos y posicionar su operación frente a la competencia. ¿Quiere lograr todo eso? Hágase algunas preguntas para averiguar si sus esfuerzos en línea establecen expectativas precisas para los invitados y cómo sus prácticas de marketing coinciden con las mejores prácticas actuales para venderse en línea.

## ORDENE

El número probablemente ha cambiado incluso mientras estás leyendo esto, pero el 37% de los restaurantes ya ofrecen pedidos en línea.

## ESTRATEGIA DEL SITIO WEB

VEA CÓMO IGUALARSE SE A CONTINUACIÓN:	SI	NO
¿Su restaurante tiene un sitio web?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Es su móvil, tableta y de escritorio amigable?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Está utilizando imágenes optimizadas para dispositivos móviles?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿El diseño está optimizado para motores de búsqueda?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Su dirección y número de teléfono son visibles en cada página?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Se abre su dirección en Google Maps?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Su número de teléfono es “un clic para llamar”?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Aceptan reservas en línea?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Si es así, ¿se puede acceder a las reservas en cada página?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Incluye un registro por correo electrónico para recopilar clientes potenciales?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
¿Envía regularmente boletines electrónicos a sus clientes potenciales?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### CUALQUIERA QUE ELIJA:

- ¿Su menú está publicado en línea en un formato amigable?
- ¿Se describen con precisión sus ofertas de comida/bebidas, ambiente, estacionamiento, etc.?
- ¿Alguien en la empresa está al tanto de las actualizaciones, por ejemplo especiales, eventos y cambios de menú?

### SOCIAL MEDIA STRENGTH:

- ¿Utiliza las redes sociales para interactuar con sus clientes?
- ¿Ha reivindicado su negocio en las plataformas de revisión más populares?
- ¿Alguna vez ha utilizado publicidad en línea?



restaurant

restart | recover | re-emerge

# HAGA LAS MATEMÁTICAS: TASA DE ROTACIÓN DE MESAS

Mide y maximice sus tarifas.



Cada operador quiere obtener el número óptimo de turnos de mesa durante cualquier turno dado. Obviamente, cuantos más clientes atienda, mejor será su resultado final. Y cuanto menos tiempo tengan los clientes que esperar para una mesa, mayores serán las posibilidades de que califiquen su restaurante como una excelente experiencia para los huéspedes. La tecnología también puede ayudar (como los sistemas POS y el pago en la mesa), al igual que la capacitación del personal. ¡Pero el primer paso es prestar atención! Entonces, si su comprensión de los números de giro de la mesa es un poco tambaleante, comience con el ejercicio a continuación.

Durante el período de la cena, las mesas suelen voltearse 3 veces (cada 1 hora y media) para un restaurante familiar; calcule 2 horas para cenar y 1 hora +15 minutos para un lugar informal.

## GIRO DE MESAS

# DE PARTES/# DE MESAS = TASA DE ROTACIÓN

Primero, elija su período de tiempo, por ejemplo 5 p.m. a las 10 p.m. (5 horas)

Número de partes servidas durante ese período:

÷

Número de mesas ocupadas durante ese período.:

=

TASA DE ROTACIÓN

*POR EJEMPLO:*

- 20 PARTES, 5 MESAS
- $20 / 5 = 4$  TURNOS DURANTE UN PERÍODO DE 4 HORAS

### MARQUE, MARQUE, MARQUE:

- ¿Los camareros llegan a cada mesa dentro del minuto después de sentarse?
- ¿El personal tiene problemas para cambiar las mesas durante ciertos momentos?
- ¿Ciertas secciones/camareros giran más lentamente que otras?
- ¿Se limpian los platos cuando termina cada invitado, en lugar de todos a la vez?

### PREGUNTE, PREGUNTE, PREGUNTE:

- ¿El personal pregunta si los invitados han venido antes, ahorrando así tiempo explicando el menú?
- ¿Los servidores están haciendo compensaciones con el promedio de verificación (por ejemplo, perdiendo la oportunidad de vender más el postre)?
- ¿Podría invitar a los clientes a pasar al bar para tomar una copa gratis y liberar su mesa?



restaurant

restart | recover | re-emerge

## ENTRENAMIENTO DE PERSONAL

¿Está su programa al día - y efectivo?

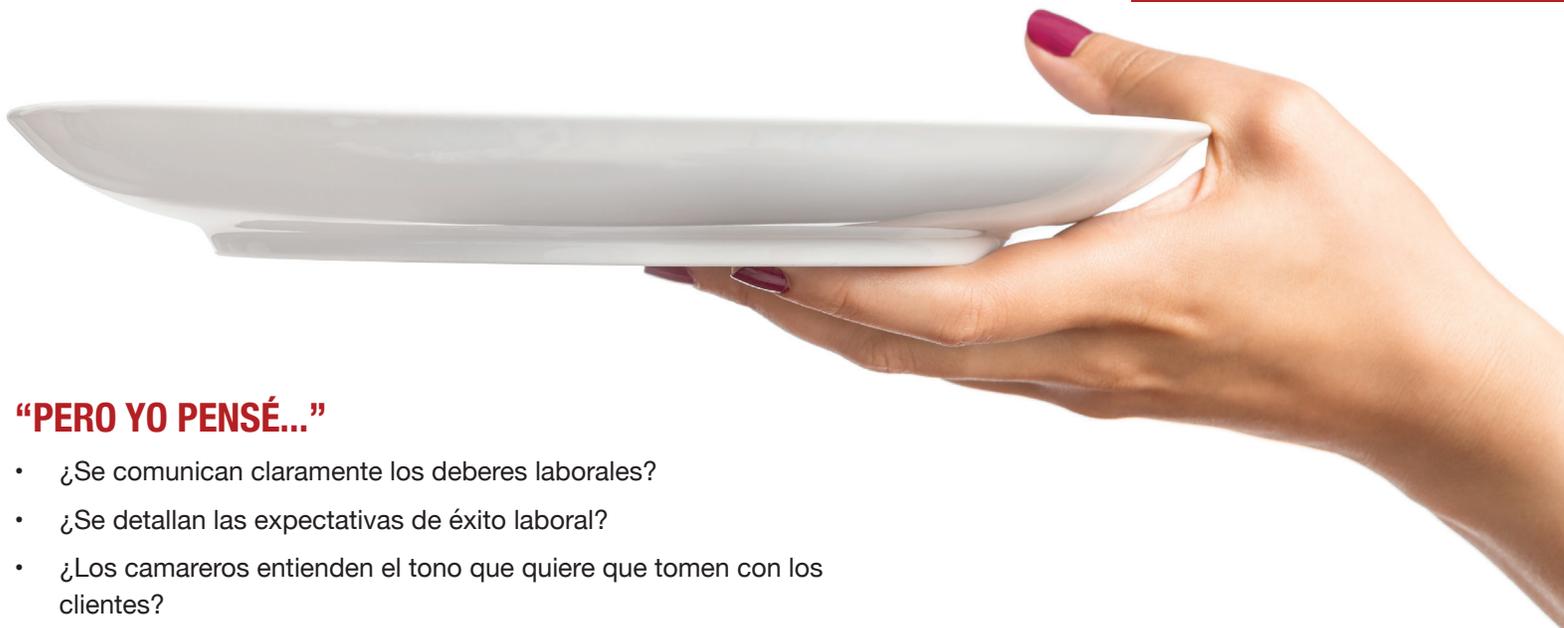


Incluso si tiene un plan establecido, probablemente sea hora de volver a visitarlo, porque las expectativas de los clientes ahora son más altas que nunca para el servicio de restaurante. Igual de importante: los beneficios de una capacitación exhaustiva y puntual. Promedios de verificación más altos, revisiones en línea más positivas: la capacitación es relevante para varios componentes críticos del éxito de su negocio. Así que haga un nuevo compromiso para revisar y actualizar su programa de capacitación.

### CÓMO SE PUEDE MEJORAR EL CONJUNTO DE HABILIDADES DE SUS MESEROS?

## ¡QUEDESE!

El personal que está bien capacitado también está más comprometido a diario y, por lo tanto, es más probable que permanezca con usted por más tiempo.



### “PERO YO PENSÉ...”

- ¿Se comunican claramente los deberes laborales?
- ¿Se detallan las expectativas de éxito laboral?
- ¿Los camareros entienden el tono que quiere que tomen con los clientes?
- ¿Está utilizando varios tipos de capacitación para transmitir información y reforzar el conocimiento? (por ejemplo, observación de trabajos, demostraciones, ayudas escritas/visuales, juegos de roles)

### “¿ESO TIENE NUECES?”

- ¿Los camareros conocen los detalles importantes sobre los alérgenos en los platos?
- ¿También entienden los atributos de los platos, como el asado frente al horneado?
- ¿Pueden los camareros responder preguntas sobre el tamaño de las porciones, desde el número de vieiras hasta el tamaño de la ensalada de entrada?

### “¿CUÁL ES EL ESPECIAL?”

- ¿Mantiene a los camareros actualizados sobre los LTO y los cambios de menú, incluidos los precios?
- ¿Pueden los camareros describir lados deliciosos, platos chispeantes y capas de ganache de chocolate para vender a los clientes?