

CHECKLIST

Briefing antes del servicio

Diez minutos con el equipo antes de abrir. Usa los puntos que te sirvan a ti y a tu negocio, y quita los que no.

01 El servicio anterior y el de hoy

- ☐ Qué salió bien
- ☐ Qué salió mal y cómo lo vamos a mejorar
- ☐ Si se llegó a los objetivos
- ☐ Objetivos para hoy
- ☐ Un comentario bueno de algún cliente
- ☐ Dónde ha trabajado bien el equipo

03 Información del servicio

- ☐ Reservas, alergias, intolerancias y ocasiones especiales
- ☐ Clientes habituales: quiénes son y qué tener en cuenta
- ☐ Eventos o promociones que afecten al ritmo del servicio

05 Condiciones de trabajo

- ☐ Que no falte nada esencial en sala ni en cocina
- ☐ Equipo y comedor en condiciones

02 Organización de hoy

- ☐ Reparto de mesas y rangos
- ☐ Apoyos extra para quien los necesite
- ☐ Personas nuevas o cubriendo a otras
- ☐ Roles y responsabilidades de cada uno

04 Carta y sugerencias

- ☐ Repaso de la carta
- ☐ Qué platos entran y cuáles salen
- ☐ Platos a recomendar y platos que no ofrecer
- ☐ Menús especiales para alergias o intolerancias

06 Para cerrar

- ☐ Dudas y preguntas
- ☐ Grito de guerra

UN EXTRA

Haz alguna pregunta sorpresa sobre la carta. Es la forma más rápida de saber si el equipo se sabe de verdad los platos y las bebidas.

EL GRITO DE GUERRA

Terminad con algo que os una antes de abrir, como un equipo deportivo. Parece una tontería, pero cohesiona mucho.