

Руководитель Ресторанно-гостиничного комплекса	
<i>Зоны ответственности:</i>	
Все фактические статьи бюджета равняются плановым	
Отсутствие штрафов от госорганов	
Количество и качество дополнительных услуг соответствует спросу гостей	
Количество качественных сотрудников достаточно для бесперебойной работы комплекса	
Все существующее оборудование и инвентарь для функционирования комплекса есть и работает исправно	

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Шеф-Повар	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Блюда кухни соответствуют спросу гостей на 100%. Каждое блюдо продается не менее 30 раз в мес.	
2) У гостей есть возможность выбора дол. ингредиентов по блюдам меню.	
3) Оплата сотрудникам за результат, исходя из схемы монетизации	

Су-Шеф	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) У сотрудников на 100% есть всё необходимое для работы	
2) Сотрудники на 100% знают как выполнять свою работу	
3) Закуп по кухне равен продажам	
4) Кол-во качественных сотрудников на смене достаточно для бесперебойной работы кухни	
5) Отсутствие Stop-list по меню	

Старший администратор СПИР	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Закуп для всех мест размещения равен продажам	
2) Гости довольны проведением	
3) Отсутствие Stop-list по напиткам и снекам в лобби-баре	
4) Обратная связь гостей аккумулируется и своевременно принимаются решения	

Руководитель ТО	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Каждая дополнительная услуга соответствует спросу гостей опираясь на их обратную связь.	
2) Гости довольны проведенными услугами. Организован сбор обратной связи от гостей	
3) По каждому мероприятию рассчитан бюджет, определена стоимость и конечная прибыль. Факт статей бюджета ТО соответствует плану	
4) Весь документооборот с заказчиками услуг оформлен на 100% согласно требованиям закона и условиям заказа	

Маркетинг-менеджер	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Предложение продуктов собственного производства соответствует на 100% спросу гостей. Каждый вид продукции продается не менее заданного критерия, через собственную и партнерскую розницу.	
2) Расходы на продвижение комплекса на 100% используются эффективно. Все вложенные в продвижение деньги являются инвестициями.	
3) Коммерц. оплата продается не менее 250 номеров/мес.; Мест в постояльях дворах продается не менее 450 мест/мес.; в Даме Бодриана не менее 600 мест/мес.	
4) Предложение дополнительных услуг комплекса соответствует спросу гостей на 100%. Кол-во услуг проданных за месяц не менее 500	

Администратор	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Закуп по бару равен продажам	
2) Напитки бара соответствуют спросу гостей на 100%. Каждый напиток продается не менее 30 раз в мес.	
3) Гостям оказано достаточно внимания	
4) Оплата сотрудникам за результат, исходя из схемы монетизации	
5) Кол-во сотрудников на смене достаточно для бесперебойной работы зала	
6) У сотрудников на 100% есть всё необходимое для работы	
7) Сотрудники на 100% знают как выполнять свою работу	

Администратор СПИР	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Вся информация в системе бронирования и заполнения номеров и мест внесена на 100% корректно	
2) Каждый гость оформлен на временное проживание согласно требованиям закона	
3) Каждый номер на 100% подготовлен к приходу гостей. Гости не ждут заселения.	
4) Гость не ждет предоставление услуг лобби-бара	
5) Предоставление обратной связи от гостей	
6) Бесплатная и платная услуги мест размещения легко доступны и своевременны	

**RESTTEAM**  
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

Бармен	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Все напитки на 100% соответствуют ТТК	
2) Хранение продуктов и напитков соответствует правилам хранения	
3) Отсутствие Stop-list по напиткам	

Официант	
<i>Зоны ответственности:</i>	
Нет грязной посуды на столах	
Предложение гостям блюд и напитков.	

Горничная	
<i>Зоны ответственности:</i>	
100% соблюдение критериев чистоты	

Повар	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Качество приготовленных блюд на 100% соответствует ТТК	
2) Хранение продуктов соответствует правилам хранения	

Кухонный работник	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Достаточное кол-во чистой посуды и инвентаря для бесперебойной работы ресторана	
2) 100% соблюдение критериев чистоты помещений.	
3) Механическая обработка посуды: Кол-во обработанных посуды соответствует листу заготовок, а качество их обработки соответствует на 100% ТТК	

Горничная	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Каждый номер подготовлен в соответствии с чек-листом после выезда гостей в течение 2-ух часов	
2) Все общие зоны мест проживания соответствуют чек-листу	
3) Каждый гость получил заказанную доп услугу на протяжении на 100% в соответствие с заказом	

Сотрудник ТО	
<i>Зоны ответственности:</i>	
1) Каждый гость остался доволен проведенной доп услугой, либо она проведена согласно ТК	
2) Предоставление обратной связи от гостей	