

## Рекомендації до складання стандартів в ресторані

1. Не опускати стандарти зверху. Розробляти їх разом із своїми працівниками.
2. Прописувати короткі покрокові дії.
3. Складати прості і зрозумілі формулювання.
4. Використовувати найчастіше дієслова та іменники. Чіткі назви чіткі дії, без «води».
5. Обов'язково ввести систему контролю якості, тобто хто і як буде контролювати виконання стандартів.
6. Прив'язати виконання стандартів до системи мотивації працівників.
7. Тестувати стандарти на адекватність і реальну необхідність.
8. Не боятися змінювати їх, якщо це покращить процес.
9. Стандарти – це назавжди. Продемонструвати працівникам важливість і необоротність цих правил.
10. Прощайтеся з людьми, які саботують стандарти.
11. Ніколи не використовувати чужі стандарти. Для кожного закладу важливо прописати виключно свої правила.
12. Стандартизувати слід всі процеси в ресторані.