

Описание  
инфраструктурного  
обеспечения  
ресторана

**БОШОШО**

*ресторан, который живет на крыше*

**КУХНЯ**

Подготовил  
:  
Климович  
Артем

# Управление ремонтными работами

- На выбранном объекте регулярно производятся проверки по исправности имеющегося оборудования.



# Инженерная инфраструктура

- Данный ресторан является частью ТРК «Галерея», соответственно находится под управлением главного энергогенератора, водоснабжения комплекса;
- Система лифтов отмечается исправной работой, ресторан расположен на 5 этаже и имеет 2 действующих лифта

# Управление уборкой помещения

- На территории ресторана расположена зона для уборки помещения с соответствующим персоналом и всем необходимым хозяйственным инвентарем.



# Информационные сети

- Для связи между сотрудниками используются специальные рации с микро-гарнитурами;
- На территории комплекса действует беспроводная wi-fi сеть



# Удаление отходов

- Для удаления отходов предусмотрен ежедневный вывоз мусора утром и в ночное время.

# Обслуживание автостоянок и прилегающих территорий

- На территории комплекса «Галерея» расположены парковочные места на -1 и -2 этаже.
- Для гостей ресторана предоставляется 5 часов бесплатной парковки при сумме заказа от 2000 рублей.

# Обеспечение безопасности

- Безопасность осуществляется на **двух** уровнях:
- Локальный ( служба безопасности ресторана «Большая кухня»)
- Общий ( служба безопасности торгового комплекса «Галерея»)

# Планировка и интерьер помещения

- Ресторан представляет собой помещение с собственной террасой с 450 посадочными местами.
- Интерьер представлен в ретро-стиле;
- Ресторан семейного класса.



# Организация рабочего места

- Место каждого сотрудника закреплено по каждой станции в соответствии с решением менеджера перед приходом сотрудника на смену.

# Организация питания

- Питание осуществляется 3 раза в день для каждого сотрудника в соответствии с рекомендациями су-шефа в отдельной комнате отдыха для персонала.

# Мед. Обслуживание и отдых персонала

- Каждый сотрудник должен проходить медицинское освидетельствование в соответствии действующим законодательством и оформить мед. книжку ;
- Каждому сотруднику предусмотрен оплачиваемый 28- дневной отдых и выходные дни исходя из пожеланий.

# Повышение квалификации персонала

- Для сотрудников регулярно производится дегустация действующего меню, различные тренинги и мастер-классы по основам сервиса и общения с гостями.

# Аренда недвижимости

- Данное помещение находится в аренде у администрации ТРК «Галерея».
- Отношения между участниками правоотношений носят юридический характер.

# Рекомендации по улучшению работы ресторана «Большая кухня»

- Утепление террасы для создания дополнительных посадочных мест в ресторане;
- Расширение имеющихся рабочих мест для повышения качества обслуживания;
- Добавить интерактив в процесс обучения персонала и повышения квалификации.