open service

ВАШ ПАРТНЕР ПО АВТОМАТИЗАЦИИ

Чек-лист «Организация ресторана»

Пожарная безопасность

- [ ] Система пожарной сигнализации и пожаротушения
- [ ] Найти ответственного за противопожарную безопасность
- [ ] Создать схему эвакуации. Размещение на 5 видимых зонах зала

Санитарные нормы

- [ ] Зал для посетителей, производственные, складские и бытовые помещения. Разработка зонирования ресторана
- [ ] Организовать системы водоснабжения, вентиляции, канализации
- [ ] Подобрать санитарные службы и заключить сотрудничество
- [ ] Создать журналы учета
- [ ] Разработать технологические карты
- [ ] Разработать программу производственного контроля
- [ ] Получить санитарный паспорт ресторана

Санитарные нормы

- [ ] Закон о защите прав потребителя
- [ ] Книга отзывов и предложений
- [ ] Журнал учёта проверок контролирующими органами
- [ ] Правила оказания розничной торговли
- [ ] Заверенная копия листа записи ЕГРЮЛ для ООО или листа записи ЕГРИП для ИП
- [ ] Заверенная копия лицензии на реализацию крепкого алкоголя (при наличии)
- [ ] Список телефонов экстренных служб и территориального органа Роспотребнадзора

Музыка и TV

Как не нарушить авторские права из-за музыки в заведении?

- [ ] Заключить договор с РАО и ВОИС
- [ ] Договор с частным посредником или правообладателем напрямую
- [ ] Использовать музыку с открытой коммерческий лицензией

Для трансляции телевизионных каналов необходимо:

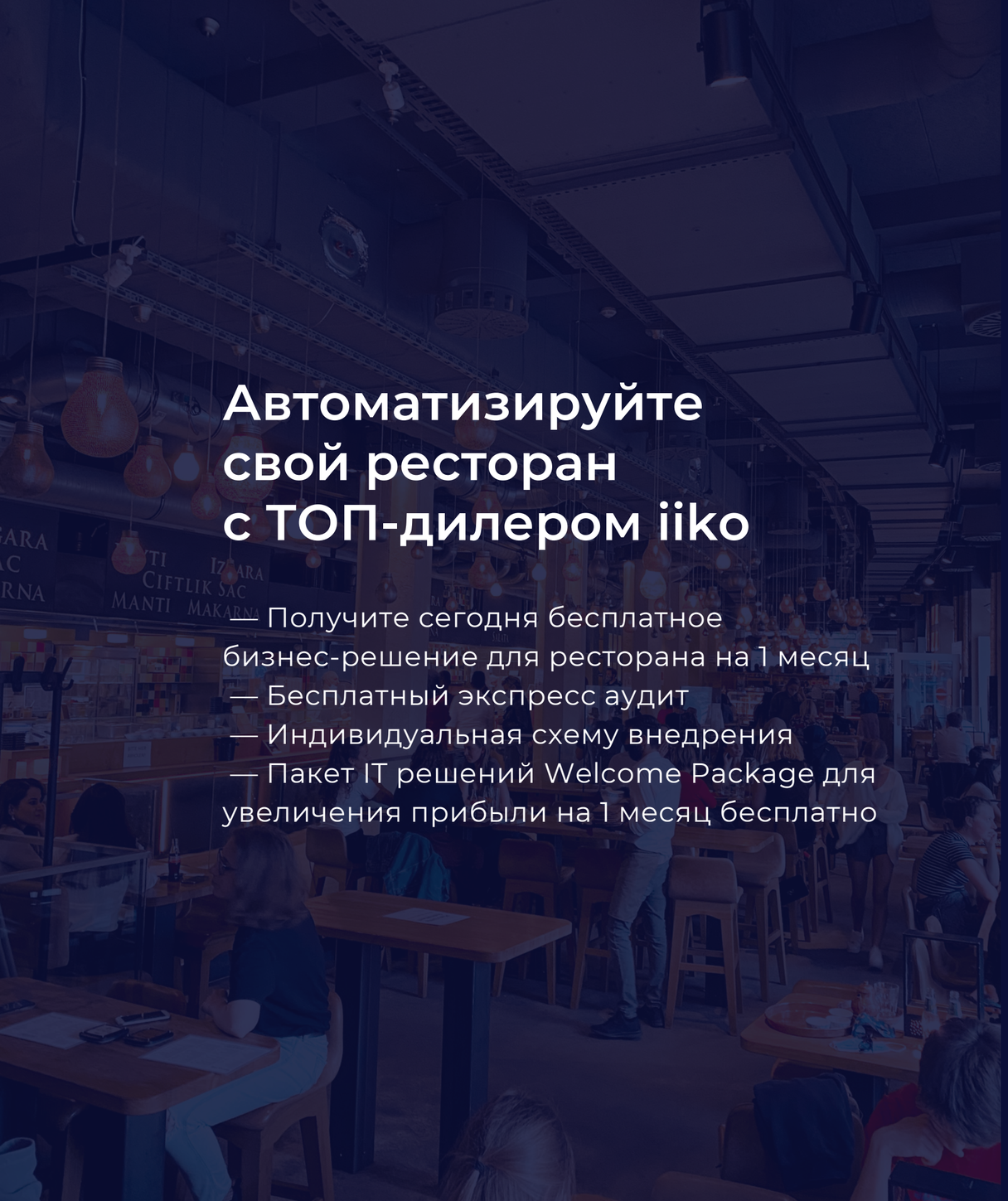
- [ ] Заключить договор с РАО
- [ ] Заключить договор с оператором цифрового телевидения

Вывеска

- [ ] Указать фирменное наименование, адрес, тип предприятия и режим работы
- [ ] Учесть требования, которые устанавливаются органами местной власти

COVID-19

- [ ] Расстояние между столами минимум 1,5 м
- [ ] Дезинфекция раз в 2 часа
- [ ] Дезинфицирующие и моющие средств минимум на 5 дней в наличии
- [ ] Антисептики должны быть доступны на входе и в местах пользования



Автоматизируйте свой ресторан с ТОП-дилером iiko

— Получите сегодня бесплатное бизнес-решение для ресторана на 1 месяц
— Бесплатный экспресс аудит
— Индивидуальная схему внедрения
— Пакет IT решений Welcome Package для увеличения прибыли на 1 месяц бесплатно

open service

Дмитрий Портнягин - открывает свой ресторан с Open Service! Присоединяйся и ты

Автоматизируем рестораны с iiko с 2010 года: Россия, Дубай, Казахстан, Египет

Мы - команда разработчиков IT решений для ресторанного бизнеса с международным опытом! Мы не просто внедряем iiko, мы решаем любой запрос клиента в быстрые сроки! Мы ТОП-дилер IIKO с сильнейшей поддержкой 24/7.

8 (800) 777-63-12