

Restoran Yöneticileri için **Günlük Kontrol Checklisti**



01 Servis öncesi
42 kontrol maddesi

02 Servis sırasında
Günlük notlar

03 Servis sonrası
Haftalık takip

Restoran Yöneticileri için Günlük Kontrol Checklisti

Restoranlarda birçok sorun gün sonunda bir anda ortaya çıkmaz. Servis boyunca biriken küçük aksaklıklar; geciken siparişlere, tükenen ürünlere, artan fireye veya müşteri şikâyetlerine dönüşebilir.

Restoran Yöneticisinin Günlük Kontrol Checklisti, yöneticilerin servis öncesi, servis sırasında ve kapanışta kritik operasyon noktalarını kısa sürede gözden geçirebilmesi için hazırlandı.

Amaç, yöneticinin işletmedeki her ayrıntıyla tek tek ilgilenmesi yerine aksama ihtimali yüksek alanları ve tekrar eden sorunları erken fark etmesini sağlamak.

Checklist üç aşamadan oluşuyor:



Servis öncesi:

Ekibin, stokların ve operasyonun güne hazır olduğundan emin olun.



Servis sırasında:

Sipariş akışı ve müşteri deneyimindeki aksama sinyallerini yakalayın.



Servis sonrası:

Açık işleri tamamlayın ve ertesi güne taşınabilecek riskleri belirleyin.

Her gün birkaç dakikanızı ayırarak listeyi tamamlayın. Özellikle tekrar eden maddeleri not alın. Çünkü tek seferlik bir aksaklık günlük bir sorun olabilir. Fakat aynı aksaklığın tekrar etmesi süreçte düzeltilmesi gereken bir noktaya işaret eder.

1. Servis Öncesi | Güne Hazırlık

Tarih: _____

Vardiya / yönetici: _____



Ekip

- ☐ Vardiyada eksik veya geç kalacak personel var mı?
- ☐ Yoğun saatlerde kasa, servis, mutfak ve paket hazırlama görevlerinin sorumluları belli mi?
- ☐ Yeni veya desteğe ihtiyaç duyan çalışanlar için görev paylaşımı yapıldı mı?



Stok ve hazırlık

- ☐ Çok satan ürünlerin kritik malzemeleri yeterli mi?
- ☐ Gün içinde tükenme riski bulunan ürün var mı?
- ☐ Eksik ürünler tüm sipariş kanallarında satışa kapatıldı mı?
- ☐ Ön hazırlık beklenen yoğunluğa göre tamamlandı mı?



Operasyon

- ☐ POS, yazıcı, ödeme cihazları ve internet çalışıyor mu?
- ☐ Online sipariş kanalları açık ve sipariş almaya hazır mı?
- ☐ Rezervasyonlar, grup rezervasyonları ve özel talepler ekiple paylaşıldı mı?
- ☐ Günün yoğun saatleri ve olası darboğazları ekip tarafından biliniyor mu?

Bugün özellikle takip edilecek konu:



2. Servis Sırasında | Sorunu Büyümeden Görün

Tarih: _____

Vardiya / yönetici: _____



Sipariş akışı

- ☐ Belirli bir istasyonda sipariş birikiyor mu?
- ☐ Sürekli geciken bir ürün veya sipariş türü var mı?
- ☐ Yoğunluk sırasında mutfağın kapasitesini aşan bir yığılma oluşuyor mu?
- ☐ Hazır siparişler servis veya kurye bekliyor mu?



Müşteri deneyimi

- ☐ Aynı konuda birden fazla müşteri şikâyeti geldi mi?
- ☐ Yanlış, eksik veya yeniden hazırlanan siparişlerin ortak bir nedeni var mı?
- ☐ Uzun süre sipariş veya hesap bekleyen masalar oluşuyor mu?
- ☐ Paket siparişlerinde eksik ürün, yanlış ürün veya paketlenme sorunu yaşanıyor mu?



Kritik işlemler

- ☐ İptallerin gerekçeleri kaydediliyor mu?
- ☐ İkram ve indirimlerin nedenleri belli mi?
- ☐ Sistemde stokta görünen ancak mutfakta bulunamayan ürün var mı?
- ☐ Porsiyonlama, hazırlık veya hatalı üretim kaynaklı gereksiz fire oluşuyor mu?

Bugün tekrar eden sorun:

3. Servis Sonrası | Günü Doğru Kapatın

Tarih: _____

Vardiya / yönetici: _____



Kasa ve siparişler

- ☐ Açık masa veya kapatılmamış sipariş kaldı mı?
- ☐ İptal, ikram ve indirim işlemlerinin açıklamaları tamam mı?
- ☐ Online platformlarda açık veya tamamlanmamış sipariş bulunuyor mu?
- ☐ Gün içinde yaşanan ödeme ve kasa sorunları kaydedildi mi?



Stok ve mutfak

- ☐ Kritik ürünler ertesi gün için yeterli mi?
- ☐ Fire, bozulma ve hatalı üretimler kaydedildi mi?
- ☐ Ertesi gün hazırlanacak veya sipariş verilecek ürünler belirlendi mi?
- ☐ Açılmış ve hazırlanmış ürünlerde saklama, etiket ve tarih bilgileri doğru mu?



Ekip ve operasyon

- ☐ Vardiya boyunca tekrar eden servis problemi var mıydı?
- ☐ Ertesi güne taşınması gereken müşteri talebi veya şikâyeti var mı?
- ☐ Bakım gerektiren ekipman veya teknik sorun kaydedildi mi?
- ☐ Ertesi günün vardiya, rezervasyon ve özel durumları hazır mı?

4. Yönetici Notu

Günü dört kısa notla kapatın.



Bugün en çok aksayan nokta:

Tekrar eden müşteri problemi:

Yarın risk yaratabilecek konu:

Yarın ilk ele alınacak konu:

Haftaya Taşınacak Konular

Aynı problem tekrar ediyorsa günlük operasyonun ötesinde ele alınmalıdır.



- ☐ Sürekli tükenen aynı ürün
- ☐ Tekrarlanan yanlış veya eksik sipariş
- ☐ Sürekli geciken ürün veya istasyon
- ☐ Tekrarlanan müşteri şikâyeti
- ☐ Aynı noktada oluşan fire
- ☐ Sık yaşanan ekipman arızası
- ☐ Tekrarlanan vardiya veya görev dağılımı problemi

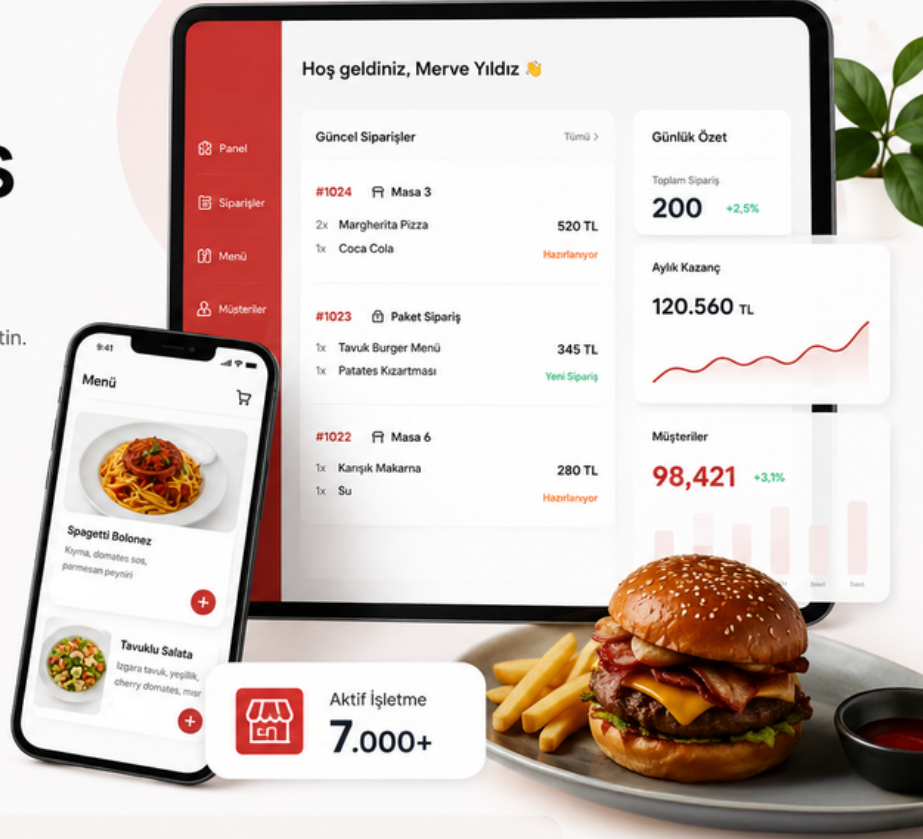
Bu hafta ayrıca ele alınacak konu:

Adisyo ile sipariřten raporlamaya tüm süreçler tek platformda.

RESTORAN, CAFE VE ZİNCİR İşLETMELER İÇİN

Yeni Nesil Bulut POS ve Adisyon Sistemi

Sipariş, ödeme ve operasyon süreçlerinizi tek bir platformda yönetin. Bulut tabanlı restoran POS ve adisyon sistemi Adisyo kurulum gerektirmez, hesabınızı açıp dakikalar içinde sipariş almaya başlayabilirsiniz.



Kurulum Gerektirmez
Hemen kullanmaya başlayın



Bulut Tabanlı
Her yerden erişim



Güvenli ve Hızlı
Verileriniz güvende



7/24 Destek
Her zaman yanınızdayız

15 Gün Ücretsiz Dene

Hemen İncele

