Scheda dessert per turno

Compila una scheda per servizio. Mantieni lo stesso formato delle porzioni durante il confronto; se lo cambi, registra separatamente il nuovo prodotto. Nessun tempo di conservazione viene stabilito da questa scheda.

Data e servizio: _____

Una modifica da provare: _____

Cosa resta uguale, per consentire il confronto: _____

Responsabile sala e cucina: _____

Tavoli

Conta ogni tavolo una volta per riga di misura. Per «momento dessert» intendi la fase successiva alle portate principali, prima della chiusura del conto, nel servizio osservato.

Misura	Valore
Tavoli arrivati al momento dessert	
Tavoli a cui è stata presentata la proposta	
Tavoli che acquistano almeno un dessert	
Motivi osservati delle proposte mancate	
Commenti spontanei su prezzo, porzione, gusto o attesa	

Porzioni per dolce

Le porzioni iniziali e aggiunte devono essere effettivamente destinate al servizio. Gli assaggi e gli omaggi vanno fra «altri usi», con spiegazione. Non sommare porzioni di dimensioni diverse.

01

Dolce e formato	ESEMPIO SIMULATO: dolce singolo
Iniziali	18
Aggiunte	6
Vendute	16
Scartate prima del servizio al cliente	3
Altri usi	0
Rimaste	5
Motivo degli scarti	rotture nell’impiattamento
Orario esaurimento	non esaurito

02

Dolce e formato	
Iniziali	
Aggiunte	
Vendute	
Scartate prima del servizio al cliente	
Altri usi	
Rimaste	
Motivo degli scarti	
Orario esaurimento	

03

Dolce e formato	
Iniziali	
Aggiunte	
Vendute	
Scartate prima del servizio al cliente	
Altri usi	
Rimaste	
Motivo degli scarti	
Orario esaurimento	

Controllo: iniziali + aggiunte = vendute + scartate + altri usi + rimaste. Nell'esempio 18+6 = 16+3+0+5 = 24. Se non torna, cerca un conteggio mancante prima di interpretare le vendite. Una porzione rotta ma servita non va contata due volte: decidi la categoria in base alla destinazione effettiva.

Avanzi nei piatti e tempi

Osservazione	Unità e metodo	Valore
Avanzi nei piatti, se misurati	grammi, sottraendo il peso del contenitore vuoto; mai sommati al numero di porzioni	
Attesa di alcuni ordini osservati	minuti fra ordine e arrivo, registrare quanti ordini	
Tempo comunicato e differenza osservata	minuti	
Indisponibilità non comunicate	numero episodi e descrizione	

Esempio tavoli e interpretazione

20 tavoli al momento dessert; proposta a 15; almeno un dolce acquistato da 8. Cinque tavoli non hanno ricevuto la proposta: registrare il motivo. Le 16 porzioni dell'esempio precedente possono essere state acquistate dagli 8 tavoli. Tavoli e porzioni sono unità diverse.

Dati mancanti = «non rilevato»; zero = osservato e nessun evento. Nessun calcolo automatico. Il registro non sostituisce le procedure alimentari né dimostra che la modifica abbia causato il risultato.

Decisione per il prossimo turno: _____

Elemento osservato che la sostiene: _____

Data e servizio da confrontare: _____