Simulazione del doppio turno

Data/servizio: [ ]. Tavoli coinvolti: [ ]. Persona sala: [ ]. Persona cucina: [ ].

Modello da compilare manualmente. Orari HH:MM; durate in minuti; persone come numeri interi. Usa data completa per servizi oltre mezzanotte. Dati mancanti = ND, non 0.

Tempi per tavolo

01

Tavolo	[ ]
Posti	[ ]
Primo arrivo	[ ]
Permanenza min	[ ]
Preparazione min	[ ]
Pronto previsto	[ ]
Secondo arrivo	[ ]
Margine min	[ ]

Permanenza = minuti dall'arrivo all'uscita degli ospiti. Preparazione = minuti successivi per pulire e riapparecchiare. Pronto = primo arrivo + permanenza + preparazione. Margine = secondo arrivo − pronto. Margine negativo = sovrapposizione da risolvere prima della conferma.

Esempio simulato T2: 19:15 + 95 min + 15 min = 21:05. Secondo arrivo 21:15: margine +10 min. Ritardo primo arrivo di 20 min: pronto 21:25, margine −10 min. Decisione della prova: spostare il secondo arrivo o escludere T2 dal riuso; non promettere entrambe le prenotazioni originarie.

Carico per fascia

01

Fascia HH:MM	[ ]
Nuovi coperti	[ ]
Comande previste	[ ]
Conti previsti	[ ]
Ordini asporto	[ ]
Capacità valutata con cucina	[ ]
Azione	[ ]

Non usare i soli coperti totali della sera per giudicare il picco. Specifica il menù e i piatti che impegnano lo stesso punto di lavoro.

Comunicazione e ritardi

Disponibilità comunicata al cliente: [ ]. Termine del primo tavolo: [ ]. Chi riceve i ritardi: [ ]. Chi decide: [ ]. Alternative verificabili: [ ]. Dove si aggiorna la modifica: [ ].

Riscontro

01

Tavolo	[ ]
Arrivo reale	[ ]
Ultima portata	[ ]
Uscita	[ ]
Tavolo pronto	[ ]
Attesa secondo gruppo, min	[ ]
Problema e intervento	[ ]

Coperti e ricavi: [ ]. Costi aggiuntivi: [ ]. Ore aggiuntive: [ ]. Reclami e rifacimenti: [ ]. Criterio deciso prima della prova per interromperla: [ ]. Decisione finale e prossima data: [ ].