Tabella piatti e carico del pranzo

Prima della prova

Fascia e giorno: ____ · Persone e postazioni: ____ · Comande previste nella sequenza: ____

01

Piatto	____
Lavoro anticipato	____
Finitura all’ordine	____
Postazione	____
Operazioni condivise con altri piatti	____
Quantità iniziale	____

Rilevazione degli orari

Usa lo stesso orologio e lo stesso criterio. Se manca un orario, scrivi “non rilevato”. I minuti seguenti sono differenze fra orari, non stime automatiche.

01

Comanda	____
Ora ordine	____
Ora inizio finitura	____
Ora uscita completa	____
Attesa prima della finitura, min	____
Finitura, min	____
Problema	____

Esempio simulato: ordine 12:30, finitura 12:37, uscita 12:43 → attesa 7 minuti, finitura 6 minuti, totale 13 minuti. Se alcuni piatti del tavolo escono dopo, registra anche l'ultima uscita.

Decisione

Passaggio da cambiare: ____ · Chi interviene: ____ · Nuova prova: ____

Verifica anche qualità ed errori. Un tempo ridotto non dimostra da solo un servizio migliore. Non pubblicare promesse di rapidità sulla base di una sola prova.