Registro delle indisponibilità durante il servizio

Apri una segnalazione

Piatto: ____ · Ora verifica: ____ · Segnalato da: ____ · Responsabile aggiornamento: ____

Quantità fisica verificata: ____ · Già impegnata: ____ · Altri impegni da chiarire: ____ · Ancora proponibile: ____

Esempio simulato: 7 porzioni fisiche − 3 già ordinate = 4 ancora proponibili, se non esistono altri impegni. Una quantità sconosciuta non equivale a zero.

Punto di scelta	Azione necessaria	Eseguita da/ora	Conferma dalla vista cliente	Riapertura prevista o automatica
Sala/comande	____	____	____	____
Menù web	____	____	____	____
Carta/lavagna/PDF	____	____	____	____
Canale esterno	____	____	____	____

Ordini già ricevuti

Riferimento ordine: ____ · Stato: ____ · Cliente informato: ____ · Soluzione concordata: ____

Non sostituire ingredienti senza la verifica e l'accordo necessari.

Rientro e causa

Disponibilità riconfermata da/ora: ____ · Canali riattivati: ____ · Causa: ____ · Controllo successivo: ____.

La riga resta aperta finché stato reale, squadra e canali non coincidono.