Matrice delle variazioni e passaggio della richiesta

Varianti concordate prima del servizio

01

Piatto/versione	____
Richiesta ordinaria	____
Fattibilità verificata	____
Prezzo/tempo da comunicare	____
Dicitura comanda	____
Chi può confermare	____

Questa matrice non valuta l'idoneità per allergie. Per esigenze alimentari usa il percorso specifico del locale e il referente competente.

Traccia della singola richiesta

Tavolo/ordine: ____ · Richiesta esatta: ____ · Piatto: ____

Verifica cucina: ____ · Esito: ____ · Contenuto, prezzo e tempi comunicati: ____

Conferma cliente: ____ · Richiesta registrata nella comanda: ____ · Controllo all'uscita: ____

Se un dato manca, scrivi "in verifica" e non inviare una conferma definitiva. Condividi soltanto le informazioni necessarie a chi deve gestire la preparazione.

Esempio simulato: il cliente chiede condimento a parte, ma è già incorporato nella base. Risposta: spiegare il limite e proporre solo un'alternativa verificata.

Riesame a fine servizio

Richiesta ricorrente: ____ · Problema: ____ · Variante da progettare o regola da chiarire: ____.

Una rimozione visibile non prova l'assenza di un ingrediente nella preparazione completa.