COMENTASTE «SISTEMA»

10 cosas de las cadenas que puedes copiar gratis

Tu comida ya es mejor. Copia lo demás: una por semana, empezando por la que más te duela.

Las 5 del vídeo

1. **Siempre igual:** escribe cómo se hace cada plato: gramos, pasos y emplatado.
2. **Carta corta:** lo que no se pide, fuera. Sale antes y se hace mejor.
3. **La pregunta:** «¿os traigo un postre para compartir?», en todas las mesas.
4. **Mide el tiempo:** de la comanda a la mesa. Lo que no mides, no lo mejoras.
5. **El nuevo rinde el primer día:** una hoja con las mesas, la carta y a quién preguntar.

Y 5 más

6. **Apertura y cierre con lista:** la misma cada día, la haga quien la haga.
7. **Un sitio para cada cosa:** cada puesto de cocina y de barra con lo suyo a mano.
8. **El menú que se elige solo:** plato, bebida y postre a un precio cerrado.
9. **La carta se lee en 10 segundos:** pocas secciones, lo que más se vende arriba y fotos de verdad.
10. **Baños con hoja de revisión:** quién y a qué hora, a la vista.

Esta semana copio la número

_____ · Lo hace: _____ · Lo reviso el: _____

¿Lo quieres sin papeles?

Fichas de plato con escandallo y alérgenos, tiempo de cocina en pantalla y registros de apertura y limpieza en la tablet, en un sistema.

Te lo enseño en 20 minutos · mordia.es/comandas →