



Funtsezko Jarduerak

Jatetxe-zerbitzu laster bat da, non janariaren eskaera eta zerbitzua oso laster egiten da. Non janaria kanpora eraman daiteke eta etxera eramateko zerbitzuak ere eskainiko dugu iragan batean.

Gure produktuak hainbat izango dira, lehen azaldu dugun bezala funtsezko baliabideetan.

Baina gure jatetxea arrakasta edukitzeko, hainbat gauza ondo egin behar dira. Langileen lana egiteko era ondo zaindu behar da, ahalik eta efizienteago eta produktiboa izan dadin. Horregatik sukaldean ondo banatuta eduki beharko dugu langileen rol bakoitza eta bezeroen aurrean dauden langileak ere.

Pentsatu ditugun baldintzak langileentzat lan hontako honako hauek izatea:

- Guztira 8 Langile beharko genituen lanaldi osoa egiteko 40 Ordu astean.
- (Hasiera batean, taldeko gu laurak hasiko ginen lanean langileak bezala eta 4 langile bakarrikan beharko ginen negozioa irekitzeko)
- Bi lan ordutegi edukiko genituen egun bakoitzean bat 11:00-17:00 eta 17:00-23:00 ezik ostiraletan.
- Aste bukaeran eta ostiraletan beste bi lan ordutegi desberdin egun bakoitzean 11:00-19:00 eta 19:00-03:00, kontuan hartuta 4 langile turnu bakoitzean egongo ziren. Turnuak txandakatzen joango ziren langileen artean, aste bat goizez eta hurrengo arratsaldez.
- Astean zehar Asteartean itxiko da jatetxea, langile guztientzat atsedeen eguna.
- Turno bakoitzean 3 langile sukaldean egongo ziren eta 1 langile bezeroei atenditzeko mostradorean.
- Langileek janariak manipulatzeko titulua eduki beharko dute.
- Mostradorean jartzen diren langileak behintzat Inglesa menperatzea.
- Langileak beraien turnoan ezingo balu, arrazoi batzuegatik aldatzeko baimena edukiko zuen.