

Normas de Servicio – Ejemplo 2			
Pasos de Servicio	Donde Empezar	Hora de Entrega	Puntos Claves
Volver a alistar la mesa	No más de 1 minutos después de que se vaya el invitado		Una vez que el invitado se haya ido, el personal debe limpiar y alistar la mesa inmediatamente para que otros invitados no tengan que verla, y otro invitado se pueda sentar rápidamente.

Empleados claves

Al cultivar y capacitar a sus empleados, usted rápidamente identificara a ciertos empleados de confianza que son esenciales para el éxito de su restaurante. Es importante que usted identifique a los empleados que tomen en serio sus responsabilidades, y los reconozca y recompense por representar sus mejores intereses. ¡Ellos son empleados especiales, de largo plazo que lo ayudará a ganar dinero!

Estos empleados claves se encargarán de asistir o facilitar el entrenamiento de sus puestos. A cambio de pagarles salarios más elevados, ellos deben aceptar las tareas de supervisión que usted les asigne.

Ejemplos de los empleados clave son los siguientes:

- El líder de los que lavan los platos
- Jefe de los servidores
- Asistente al Jefe de Cocina
- Administrador auxiliar del comedor

Para alentar a los empleados a buscar más puestos de confianza y responsabilidades adicionales, necesita crear un sistema de reconocimiento. En otras palabras, ofrecer un nuevo título de trabajo, como *líder, jefe o gerente*, es casi tan deseable como un pago adicional.

Otra forma de incentivar a empleados es mostrarles que su restaurante puede ofrecer oportunidades profesionales en las cuales pueden sobresalir. Muchos trabajadores en el servicio de comida ven sus puestos de trabajo como temporales o como un callejón sin salida. Como una de las industrias más grandes del mundo con más de 8 millones de restaurantes, el servicio de comida es un gran generador de empleo, y a muchos empleados les va muy bien financieramente si reconocen que pueden crecer en la