

Modelo De Lista De Verificação Para A Abertura De Um Restaurante Checklist

Planeamento e obtenção de licenças prévias à abertura

Garante que todos os elementos legais e estruturais necessários estejam devidamente implementados antes do início das obras de construção ou de remodelação.

Resumo do Plano de Negócios

Escreva alguma coisa...

Estrutura Empresarial (Sociedade de Responsabilidade Limitada, Empresário em Nome Individual, etc.)

- Empresário em Nome Individual
- Parceria
- Sociedade de Responsabilidade Limitada
- Corporação


Data de Constituição/Registo

Insira a data...

Custos Estimados para o Início das Atividades

Insira um número...

Cópia da licença comercial.

 Upload File

Situação da licença para venda de bebidas alcoólicas (se aplicável)

- Aplicado
- Aprovado.
- Negado
- Não é necessário.

Verificação da Conformidade com o Zoneamento

Escreva alguma coisa...

Projeto e construção de restaurantes

Abrange a construção, o design e a instalação inicial dos equipamentos.

Metragem quadrada da área de refeições

Insira um número...

Descrição detalhada da disposição da cozinha.

Escreva alguma coisa...

Plantas arquitetônicas

 Upload File

Número de tabelas

Insira um número...

Material para revestimento de pisos

- Azulejo
- Madeira
- Concreto
- Outros

Data prevista para a conclusão das obras.

Insira a data...

Descrição das funcionalidades de acessibilidade e conformidade.

Escreva alguma coisa...

Equipamentos e Inventário

Verifica a encomenda, o recebimento, a instalação e os testes dos equipamentos de cozinha, dos móveis e do inventário inicial de alimentos e bebidas.

Quantidade de pratos

Quantidade de conjuntos de talheres

Calibração da Temperatura do Forno (em graus Celsius)

Temperatura do frigorífico (em graus Celsius)

Nível de higienização da máquina de lavar loiça


Aceitável

Necessita de ajustes.

Categorias de inventário verificadas.

- Artigos de mercearia não perecível
- Produzir
- Laticínios
- Carne e aves
- Bebidas

Manuais de Instruções dos Equipamentos (por exemplo, forno, frigorífico)

 Upload File

Recrutamento e Formação

Abrange o recrutamento, a integração e o treinamento de todos os funcionários do restaurante.

Número de funcionários contratados

Insira um número...

Estado de conclusão dos documentos de Recursos Humanos

- Completo
- Em andamento.
- Não iniciado.

Resumo do Currículo da Formação Inicial

Escreva alguma coisa...

Data do treinamento inicial de certificação para manipuladores de alimentos.

Insira a data...

Módulos de Formação Concluídos (Selecione Todos os que se Aplicam)

- Atendimento ao cliente
- Segurança Alimentar
- Sistema de Ponto de Venda (PDV)
- Conhecimento sobre o menu
- Procedimentos de abertura/encerramento

Registos de Formação dos Colaboradores (Carregar)

 Upload File

Estado da Distribuição Uniforme

- Completo
- Em andamento.
- Não iniciado.

Nome do Gestor de Formação

Escreva alguma coisa...

Menu e Receitas

Verifica a documentação das receitas, os cálculos de custo, o design do menu e as informações sobre alergias.

A documentação da receita está completa?

Escreva alguma coisa...

Exemplo de ficheiro de menu (PDF)

 Upload File

Custo por Prato (Média)

Insira um número...

Informação sobre alergénios revista e confirmada?

Escreva alguma coisa...

A estratégia de preços do menu foi aprovada?

- Sim
- Não.
- Pendente

Restrições alimentares atendidas?

- Vegetariano
- Vegano(-a)
- Sem glúten
- Sem laticínios
- Sem frutos secos.

Notas sobre ajustes no menu (se houver)

Escreva alguma coisa...

Sistema de Ponto de Venda (PDV)

Confirma a configuração do sistema de ponto de venda (POS), o acesso do utilizador e a funcionalidade de processamento de transações.

Versão do sistema POS

Insira um número...

Estado da Integração do Processador de Pagamentos

- Integrado
- Parcialmente Integrado
- Não integrado.

Tipos de Pagamento Aceites

- Dinheiro em espécie
- Cartão de crédito
- Cartão de Débito
- Pagamentos por dispositivos móveis (por exemplo, Apple Pay, Google Pay)

Data da última cópia de segurança do sistema.

Insira a data...

Notas sobre o acesso e as permissões dos utilizadores

Escreva alguma coisa...

Teste da Funcionalidade do Modo Offline

- Aprovado(a)
- Falhou
- Não testado.

Número de contas de utilizador criadas

Insira um número...

Conformidade com as normas de saúde e segurança

Aborda questões relacionadas com licenças sanitárias, segurança contra incêndios e protocolos gerais de segurança alimentar.

Foram obtidas as licenças necessárias para o manuseio de alimentos?

- Sim
- Não
- Pendente

Data da Inspeção do Extintor de Incêndio

Insira um número...

Data da última intervenção de controlo de pragas.

Insira a data...

Informações de contato para emergências e plano de evacuação

Escreva alguma coisa...

Requisitos do Departamento de Saúde cumpridos (selecione todas as opções aplicáveis).

- Aprovação da fonte de água
- Eliminação de resíduos aprovada.
- Sistema de Ventilação Certificado
- Instalação de Separador de Gorduras
- Certificação de Máquinas de Gelo

Cópia da licença sanitária.

 Upload File

O kit de primeiros socorros está completo e é de fácil acesso?

Sim.

Não

Marketing e Fase de Pré-Lançamento

Abrange materiais de marketing, configuração de redes sociais e promoções pré-inauguração.

Objetivo de número de seguidores nas redes sociais (antes do lançamento)

Insira um número...

Data da primeira publicação nas redes sociais.

Insira a data...

Canais de marketing utilizados (por exemplo, Instagram, Facebook, jornal local)

- Instagram
- Facebook
- Jornal Local
- Marketing por E-mail
- Rádio Local
- Site/Blog
- Outros

Resumo do Plano de Marketing Pré-Lançamento

Escreva alguma coisa...

Exemplos de materiais de marketing (por exemplo, folhetos, gráficos para redes sociais)

 Upload File

Estratégia de Relações Públicas — Tipo de abordagem/comunicação

- Comunicados de Imprensa
- Marketing de Influenciadores
- Envolvimento da comunidade local
- Nenhum

Data do primeiro comunicado de imprensa

Insira a data...

Detalhes dos acordos de colaboração com influenciadores (se aplicável)

Escreva alguma coisa...

Inspeção Final e Verificação dos Últimos Detalhes

Garante que todos os itens pendentes sejam resolvidos e que todas as inspeções sejam concluídas com sucesso.

Data prevista para a inspeção sanitária

Insira a data...

Data e hora agendadas para a inspeção de segurança contra incêndios

Insira o horário...

Resultado da Inspeção do Sistema de Combate a Incêndios

- Passar
- Falhar
- Pendente

Temperatura das Unidades de Refrigeração (em graus Fahrenheit)

Insira um número...

Observações do Inspetor de Saúde

Escreva alguma coisa...

Resultado geral da análise/inspeção.

- Pronto para abrir.
- É necessário fazer pequenas correções.
- É necessário fazer grandes correções.

Cópia do Relatório de Inspeção de Segurança contra Incêndios

 Upload File

Assinatura do Inspetor

Procedimentos para o Dia de Abertura

Descreve os passos a serem seguidos no primeiro dia de funcionamento.

Horário de Abertura Previsto

Insira o horário...

Gestor de turno (manhã)

Escreva alguma coisa...

Valor inicial da gaveta de dinheiro.

Insira um número...

Tarefas de preparação para a abertura concluídas (marque todas as que se aplicam)

- Estação de café/bebidas pronta.
- Preparação da cozinha concluída.
- Conjunto de Estações de Servidor
- Música/Ambiente ativado
- Placas de sinalização externas visíveis.

Notas Iniciais sobre o Feedback dos Clientes (Primeira Hora)

Escreva alguma coisa...

Data do primeiro serviço.

Insira a data...

Número de clientes atendidos (primeira hora)

Insira um número...

Problemas Inesperados Detetados e Soluções Encontradas

Escreva alguma coisa...