

Bar- och restaurangkontroll



Med Securitas bar- och restaurangkontroll får du en god överblick över hur din personal hanterar försäljning och kassarutiner samt om de uppfyller företagets policys om exempelvis kundbemötande. Vi utformar tjänsten efter din verksamhets behov och lämnar alltid en rapport efter varje kontroll.

Securitas bar- och restaurangkontroll syftar till att förebygga och kontrollera internt svinn i bar-, restaurang- och krogmiljö på båt eller land. Tjänsten är flexibel och skräddarsys efter dina önskemål och behov.

I tjänsten ingår kontroll av din personals ärlighet vid hantering av garderobs- och entréavgifter samt bar- och restaurangförsäljning. Bar- och restaurangkontrollen utförs av minst två civila kontrollanter som agerar vanliga gäster. Kontrollanterna gör normala mat- och dryckesinköp och observerar samtidigt noggrant din personals penning- och drickshantering samt att aktuell prislista upprätthålls. Våra kontrollanter följer noggrant personalens agerande, noterar avvikelser samt om det finns misstankar om oegentligheter.

Förutom sedvanlig kontroll kan tjänsten också byggas på med så kallade kvalitetskontroller där kontrollanterna även granskar och noterar om personalen följer företagets rutiner, policys och kundbemötande. Tider och platser varierar så att din personal aldrig i förväg kan veta om att en kontroll sker.

Efter kontrollen får du en avstämning på hur verksamheten fungerar, med betoning på svinn och kundbemötande. Kontrollanterna ger även förslag på möjliga rutinförbättringar för att minska företagets interna svinn.

