

WZÓR GUIDELINE UNIFORMU DLA RESTAURACJI / BARU

Niniejszy dokument stanowi gotowy wzór wytycznych dotyczących uniformów pracowników restauracji, baru lub lokalu gastronomicznego. Dokument można dowolnie uzupełnić i dostosować do charakteru lokalu, identyfikacji wizualnej oraz wymagań stanowiskowych.

1. Dane lokalu

Nazwa restauracji / baru:	_____
Adres lokalu:	_____
Osoba odpowiedzialna:	_____
Data wdrożenia guideline:	_____

2. Uniform według stanowisk

Stanowisko	Elementy uniformu	Kolory	Uwagi
Kelner / Kelnerka			
Kucharz			
Barman			
Hostessa			
Manager			

3. Zasady noszenia uniformu

- Uniform powinien być zawsze czysty i schludny.
- Pracownik zobowiązany jest do noszenia pełnego stroju podczas pracy.
- Niedozwolone są prywatne dodatki niezgodne z guideline.
- Obuwie powinno być antypoślizgowe i bezpieczne.
- W przypadku uszkodzenia uniformu należy zgłosić potrzebę wymiany.

4. Personalizacja i oznaczenia

Element	Opis
Logo restauracji	_____
Imię pracownika	_____
Kolorystyka marki	_____
Dodatkowe oznaczenia	_____

Dokument może zostać wydrukowany i wykorzystany jako wewnętrzny wzór wytycznych dotyczących odzieży pracowniczej w restauracji lub barze.