



## Egy hibás műszak anatómiája – és hogyan javítod ki 10 perc alatt

Minden vendéglátóhelyen vannak „rossz műszakok”.

De a rossz műszak nem rossz napból születik. Rossz rendszerből.

A tapasztalatom: a műszak jóval a vendégek érkezése előtt el tud romlani.

A leggyakoribb 5 ok – és a gyors javítás:

### 1) Nincs eligazítás ➤ nincs összhangolódás

Tünet: zavar, duplikált feladatok, kihagyott prioritások, feszültség.

Javítás: 3 perces mikro-eligazítás

- mai célok
- felelősök
- ütem
- várható kihívások



## 2) **Nincs műszaktulajdonos** ⇒ **nincs döntés**

Ha mindenki segít, senki sem vezet.

Javítás: minden műszakra legyen kijelölt műszakvezető.

A feladata: koordináció és döntés – nem az, hogy „mindent ő csinál”.

## 3) **Gyenge átadás** ⇒ **információvesztés**

A hibák nagy része itt indul.

Javítás: 60 másodperces átadás-szkript

- mi történt
- mi függőben
- mi változott
- mit nem szabad kihagyni

## 4) **Nincs vizuális munkafolyamat** ⇒ **káosz nyomás alatt**

Ha a rendszer csak fejben létezik, terhelésnél szétesik.

Javítás: vizuális térképek / listák:

- takarítás
- előkészítés
- szerviz sorrend
- zárás



## 5) Rossz kommunikációs ritmus ➤ eszkaláció

„Nem tudtam!” lesz a kultúra.

Javítás: óránként 1 perc: állapot ➤ probléma ➤ támogatás.

## Stronghold „Műszak újraindítás” – 3 lépés

1. Leállítás ➤ újra csoportosítás ➤ szerepkörök visszaállítása
2. Tisztázás ➤ priorizálás ➤ kiosztás
3. Ritmus újraépítése mikro kommunikációval

Egy hibás műszakot sokszor nem több ember ment meg.

Hanem több struktúra.

Ha szeretnéd, adok egy 1 oldalas műszak-eligazítás + 60 mp átadás + óránkénti check sablont (kész PDF/SOP).

Írj kommentet: „MŰSZAK”, és küldöm.