

Joulun To Do:

- Jouluteeman valinta
- Joulunajan noutopöydän suunnittelu
- Joulunajan à la carten suunnittelu
- Pikkujoulumenut ryhmille
- Uuden vuoden juhlamenut
- Edustustarjonta joulusesonkiin
- Suunnittele kauden sisäänheittotuotteet: joulujuoma, joulujälkiruoka jne.
- Tuotelistat ja ostojen aikataulutus
- Tee ostot ajoissa:
 - Kuivatavara
 - huoneenlämmössä säilyvät
 - Pakasteet
 - Tuoretuotteet
 - Juomat...
- Työvuorolistat
- Merkitse joululomat
- Varaa extratyöntekijät
- Huomioi joulukuun pyhät → tilaukset, aukioloajat, työvuorot
- Joulusiivous: keittiö, kylmiöt, varastot, sali, baari, laitteet...
- Suunnittele salin somistus
- Suunnittele noutopöydän somistus
- Suunnittele joulukattaukset pöytiin
- Tilaa/tee uudet somisteet
-
-
-
-
-
-
-

