

# Aturan Singkat Pengelola Stand Makanan

## TIDAK BOLEH MENERIMA PEMBAYARAN DALAM BENTUK APAPUN DAN DENGAN ALASAN APAPUN

Pengelola tidak boleh menerima pembayaran dalam bentuk apapun dan dengan alasan apapun selama berada di area gBox Kuliner. Semua pembayaran harus dilakukan di kasir yang telah ditunjuk oleh gBox Management.

Pengelola juga tidak diperbolehkan untuk membantu Konsumen melakukan pembayaran dengan menerima uang yang diserahkan ke kasir. Informasikan kasir untuk datang menghampiri Konsumen bila diperlukan.

Pelanggar ini akan dipidanakan dan diberikan sanksi hingga jutaan rupiah setiap transaksinya.

## SOP PENYAJIAN, PEMBAYARAN HINGGA CLEANING

Tugas tenant untuk menerima pesanan, membuat produk, mengantarkan pesanan hingga mengangkat piring setelah konsumen selesai bersantap. Tapi ingat bahwa Konsumen harus selalu melakukan pembayaran di kasir.

1. Pertama tamu / konsumen akan memilih dan datang langsung ke stand makanan tenant untuk bebas memilih menu yang mereka inginkan.
2. Setelah menentukan maka konsumen akan melakukan pembayaran. Terdapat tiga ply / jenis bon dalam setiap transaksi (setiap transaksi dapat terdiri dari beberapa produk yang dipesan).
  - a. Bon Putih sebagai **Bon Pembayaran / invoice** → milik Konsumen.
  - b. Bon Kuning (**Bukti pembayaran**) untuk diberikan kembali ke tenant setelah semua produk yang dipesan di dalam bon ini telah diantar.
  - c. Struk Merah disimpan oleh tenant → untuk dicocokkan dengan Bon KuningJangan lupa untuk menanyakan dimana mereka duduk yah? 😊
3. Tenant akan mengantarkan produk ke tenant. Setelah semua produk yang berada di dalam bon diantar, ambil kembali bon kuning tersebut.
4. Tenant dapat mengambil piring kotor dengan sopan setelah konsumen selesai menyantap walaupun konsumen belum meninggalkan meja.
5. Karyawan gBox juga akan segera membersihkan meja walau konsumen belum meninggalkan meja.

Perlu dicatat agar saat kita mengangkat piring atau membersihkan meja kita harus dengan izin si konsumen dan lakukan semuanya dengan sopan. Kegiatan ini sangat umum pada resto yang bagus untuk meningkatkan penjualan si konsumen. 😊

## ABESENSI

gBox Management menilai dan mengenakan sanksi absensi berdasarkan data yang ada pada mesin finger print. Karena itu semua tenant harus mendaftarkan maksimal 2 pengelola pada mesin finger print yang sebelumnya harus terlebih dahulu mengisi form Calon Pengelola Stand Makanan.

Lakukan finger print setiap mulai bekerja dan sebelum pulang saat shift anda berakhir.

## KETERTIBAN PERALATAN

Lengkapi semua peralatan yang diperlukan seperti kebersihan dan memasak. Tidak diperbolehkan untuk saling meminjam peralatan kebersihan antar tenant atau meminjam ke gBox Management. Pelanggaran ini ada sanksinya.

Di bawah adalah list peralatan yang harus dimiliki oleh setiap Tenant:

1. Tutup panci dan tutup setiap tempat/container makanan. (gBox adalah pugasera semi outdoor → banyak binatang yang mungkin bisa masuk ke dapur)
2. Sapu (diigantung di tembok) 1pc
3. Pengki (diigantung di tembok) 1pc
4. Tempat sampah 2 pcs  
Selalu dilapisi oleh kantong plastik sampah. Membuang sampah pada tempat yang telah ditunjuk dalam keadaan terikat rapat dalam plastik.
5. Lap meja secukupnya
6. Lap Piring 1pc
7. Lap Pel 1pc
8. Alat Pemadam (APAR) ukuran 2 kg
9. Sarung tangan & Celemek untuk memasak secukupnya

## KETERTIBAN KEBERSIHAN

Kebersihan setiap tenant mencakup :

1. Ruang sekitar Tenant (depan, belakang, dan samping jika ada)
2. Ruang dalam (tembok, lantai, peralatan dan sendok-piring)

Apabila terdapat sampah disekitar (kurang lebih 2 meter dari tembok tenant) maka itu menjadi tanggung jawab tenant untuk membersihkannya. Siapapun yang membuang sampah, sudah menjadi kewajiban tenant terdekat untuk membersihkannya atau memberitahukan waitress kita untuk membantu membersihkannya.

### Tutuplah Peralatan Masak

Perlu disadari bahwa gBox Kuliner adalah sebuah tempat makan yang semi-outdoor. Ini berarti kita lebih rentan terhadap serangga yang masuk ke dapur tenant. Kami mengharuskan agar setiap utilities atau tempat makan agar ditutup (oleh kain atau tutup).

Terkadang walaupun kondisi kita sangat bersih tapi serangga dapat sewaktu – waktu masuk tanpa disadari ke tempat makanan. Apabila hal ini terjadi dan tenant menyuguhkan makanannya ke tamu / konsumen beserta serangga di dalamnya, maka hal ini dapat dikategorikan kedalam pelanggaran yang sangat berat.

### Di mana Membuang Sampah?

Buanglah sampah tenant di Rumah Sampah yang berlokasi di area lapangan parkir motor.

Buanglah sampah **pada tempatnya** dengan kondisi  $\frac{3}{4}$  penuh dan terikat rapi dan kuat di dalam kantong plastik. Perlu diingat bahwa tempat sampah konsumen adalah tempat sampah bersih. Karenanya sampah dari tenant tidak boleh dibuang di tempat sampah untuk konsumen. Bila ini terjadi akan menjadi sarang lalat yang akan berimbas mengganggu konsumen tenant itu sendiri.

### Grease Trap

Setiap tenant memiliki grease trap yang berada di bawah meja cuci. Keberadaan Grease Trap di sini adalah sangat penting karena dapat mencegah kerusakan fatal pada saluran pembuangan.

Walaupun sudah memiliki Grease Trap tapi setiap tenant TIDAK diperbolehkan untuk membuang sampah atau sisa makanana (terigu, minyak, nasi,dll) kedalam saluran pembuangan yang tersambung ke grease trap.

### SOP membersihkan Grease Trap

Membersihan grease trap wajib dilakukan setiap 2 minggu sekali. Membersihkan Grease Trap ada caranya sendiri. Apabila belum mengetahuinya tolong agar ditanyakan langsung pada pihak management.

Sampah yang dikeluarkan dari Grease Trap tidak boleh dibuang ke dalam WC/Toilet/Wudhu/ atau saluran air manapun. Sampah tersebut harus dimasukkan ke dalam kantong plastic yang terikat rapi di kantong plastic sampah dan kemudian dibuang ke tempatnya.