

Evaluación Terminal T4 y T4 SAT:

Cocina central T4:

Por la falta de mantenimiento se mantiene obsoleta, en pésimas condiciones y en ocasiones al elaborar la comida lleva más tiempo al cocinero, por no estar operativa. A continuación una foto donde le falta la llave:



Plancha apagada con el perjuicio que lleva al trabajador a elaborar la comida en varias tandas en otra plancha más pequeñas:



Respuesta:

"Algunas de las máquinas ya no están en uso pues no hay repuestos de reparación, se mantienen en el centro de trabajo hasta el fin de la concesión. En el caso de las planchas, puede utilizarse la más pequeña que está preparada para el actual volumen de pedidos e implica un gasto menor de gas. La máquina a la que le falta la llave, nada tiene que ver con los fuegos de preparación de alimentos, el tener que desplazarse unos metros mas no estimamos que implique retrasos en el servicio y en el trabajo a desarrollar."

Bellota T4:

Tostadora donde se calientan los molletes sin sujeción, la plancha se vence hacia ti y el riesgo de accidente es significativo:



La medida correctora se aplica con una cinta de doble cara y pegamento en nuestra visita del 19 de Febrero. , En la actualidad sigue sin tener una fijación y sigue siendo un peligro:

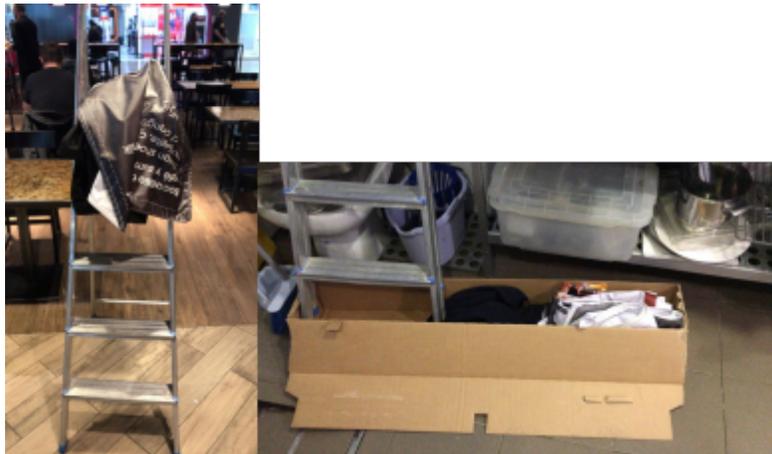


El personal de Office no entra hasta las 13 horas, Se necesita reforzar esta plaza por la mañana, ya que es imposible tener todas las cajas abiertas, que es lo que se está exigiendo a día de hoy.



El 2 de febrero ponen la cartelera nueva de venta al público pero los precios en la caja registradora son los antiguos y se les comunica a los responsables, Y en dos ocasiones se ha presentado el personal de marketing a cambiar los carteles, lo vuelven a hacer mal, alguno de

esa cartelera sí sigue sin venir. Lunes 21 se actualizan los precios pero comprobamos que no se han actualizado todos los precios:



Respuesta:

Reparada la tostadora.

Sobre el personal de office, hay una persona que tiene asignados varios puntos de venta y a las 11:00 horas debe acudir a La Bellota, pero en momentos puntuales se ha visto afectada por un pico de absentismo y se puede haber producido sobrecarga de trabajo. En los próximos días se incorporará personal para refuerzo en puntos de venta.

Starbucks T4:

Plagas de mosquitos junto los biberones del caramelo, también en el pasillo y en los contenedores de basura. (Tenemos video para ver esta problemática con más detalle)



Respuesta:

Se ha reforzado la limpieza en las zonas en las que han aparecido insectos. En el caso de persistir el problema se gestionará una desinsectación. También se ha reforzado en STARBUCKS SAT, en el que el tema de la temperatura debe medirse con los aparatos debidamente calibrados del técnico de prevención, no obstante, preguntados los empleados del punto de venta, no trasladan problemas de temperatura

APUNTE: CCOO fue con su técnico de prevención con los aparatos calibrados, por un reclamo de la plantilla de este punto de venta por las altas temperaturas que sugren en dicho local..

Eating Point T4:

Uno de los puntos de venta que más factura en la terminal tienen una caja desaprovechada y solo se utiliza para cuando hay retrasos.



Falta de marketing y de publicidad en los productos a ofrecer:



Respuesta:

Las cajas que actualmente están operativas son suficientes para el nivel de ventas actual. La caja para los retrasos está colocada al contrario del flujo de clientes por lo que no tiene sentido utilizarla para eso.

La Place T4:

Falta personal de Office ya que una mujer de limpieza está para tres locales. La mayoría de las ocasiones el personal de explotación tienen que meter el material para poder sacar el trabajo adelante.

Respuesta:

En los próximos días se incorporará personal de office para refuerzo en puntos de venta. La cafetera también está reparada.

MQM T4:

La salamandra de los bocadillos no funciona correctamente. EL cocinero tiene que ir de un lado a otro para poder realizar sus funciones con la pérdida de tiempo que esto conlleva.



La cafetera tampoco funciona correctamente:

Respuesta:

La salamandra de bocadillos se ha reparado, solo se para cuándo excede la temperatura de trabajo.

Gastrohub T4:

Los jefes quieren que esté todo el salón montado cuando no tienen ni loza, ni cubiertos, ni cristalerías suficientes para abarcar la demanda. (Tenemos video) . Además, un restaurante a la carta solo dispone de un camarero (adjuntamos cuadrante) .Una persona no puede sacar el trabajo adelante abandonando el local porque tiene que ir constantemente a por el servicio. Cuando van los jefes a comer pasa como en las auditorías: no es oro todo lo que reluce.

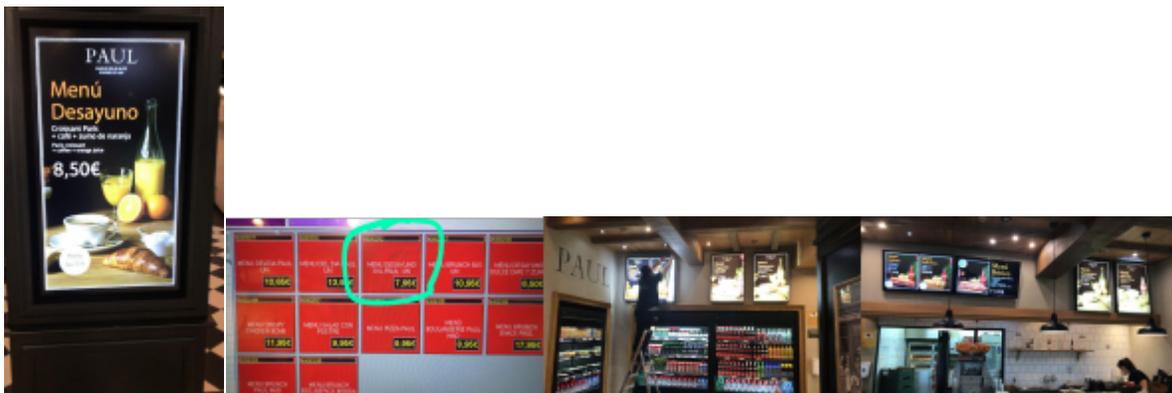
PERSONAL SERVIDOR-GASTRONOMIA	
SERVIDORAS DE LA SALA DE COMEDOR	
AREA	PERSONAL
1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32
33	34
35	36
37	38
39	40
41	42
43	44
45	46
47	48
49	50
51	52
53	54
55	56
57	58
59	60
61	62
63	64
65	66
67	68
69	70
71	72
73	74
75	76
77	78
79	80
81	82
83	84
85	86
87	88
89	90
91	92
93	94
95	96
97	98
99	100

Respuesta:

En los próximos días se incorporará personal de refuerzo en puntos de venta que ayudarán a solucionarlo.

Paul T4:

Como pasa en la mayoría de los locales que cambian la cartelería, se adelantan al poner los precios de cara al público actualizados, sin embargo, no se actualizan en la caja registradora. En la siguiente foto se puede ver como el menú de desayuno cuesta 8,50 € para el público pero 7,95 € para la caja. No hay dinero y vemos que se desaprovecha continuamente en temas de marketing mal ejecutados.



Se necesita personal de cocina en este punto de venta. Antes habíamos personas con prácticamente el mismo volumen de trabajo. Hay que reforzar sin ninguna duda.

Respuesta:

Se han subsanado las incidencias y discrepancias existentes entre los precios de la cartelería, de los puntos de cobros y de la publicidad, si existiera alguna incidencia puntual se dará aviso para subsanación lo antes posible. También se ha dotado de marketing y publicidad de productos.

Burger King SAT:

Al mover los hornos para su limpieza observamos que el cableado eléctrico queda muy al descubierto en una zona donde caen líquidos constantemente con el riesgo que ello conlleva. Faltan las cuerdas en el mandil de los marmitones.



Respuesta:

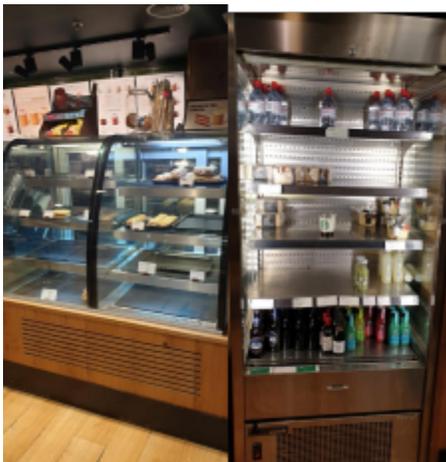
La limpieza del horno debe hacerse con el mismo desenchufado y la corriente cortada, en caso de no procederse así, el cableado está preparado para esa contingencia. Se realizará la reposición de la cuerda del mandil.

Starbucks T4 SAT:

El aire acondicionado no funciona, obteniendo unas temperaturas en algunas zonas de la barra de hasta 36°(medido por nuestro termómetro digital) . En almacén la temperatura ronda los 27°.



Dado al limitado personal y la alta exigencia de trabajo en esta franquicia se acaba traduciendo en estas preocupantes imágenes



El 23 de Febrero asistimos a una de las famosas auditorías; efectivamente, trabajan con más personal de lo habitual, cambiando cuadrantes para que ese día esté bien reforzado. Vemos a encargados haciendo funciones que no son las suyas, pero todo vale para que las notas negativas sean las menos posibles. La auditora, sentada a un metro de la barra, le faltó apuntar que las letras del agua EVIAN no estaban alineadas con escuadra y cartabón con el resto. Nos llamó la atención también, que en un punto donde se mira con lupa hasta de qué color llevas la mascarilla, entrara a la barra con una mascarilla rosa. Se quiere cuidar la imagen al máximo detalle pero luego fallan los que lo exigen. Nos llamó mucho la atención que también exigiera lavar las naranjas del zumo, ¡ya lo que le faltaba a esta plantilla!. Seguiremos trabajando sin descanso hasta que TODA la plantilla de esta franquicia esté en mejores condiciones.

Respuesta:

En los próximos días se incorporará personal de office para refuerzo en puntos de venta. El refuerzo del personal no se hace exclusivamente cuando tenemos auditorías, sino que también se hace en momento de pico de trabajo.

Varios: Cursos.

Los cursos que se elaboran de manera voluntaria nos expone lo importante que es el uniforme cuando no toda la plantilla tiene la misma uniformidad en las mismas categorías. Vemos a mucha gente con el uniforme en mal estado, incluso roto y no se les facilita uno nuevo. Seguimos cojeando en imagen de empresa en muchos locales.

Respuesta:

Se han realizado varios pedidos de uniformes y se están reponiendo a todos los empleados que lo solicitan tal y como se había acordado con la representación de los trabajadores.

¡TRABAJAMOS PARA QUE UNAS SIGLAS SEAN IMPORTANTES PARA TÍ

