

Terminales: *T4 y T4 Satélite.*

**Starbucks T4 SAT 1/2:**

Cámara expositora a veinticuatro grados, se puede apreciar que en el momento que repones el agua, ésta se condensa. No es la primera vez que los clientes se quejan al respecto.



**Starbucks T4 SAT 2/2:**

Continuamos con el problema de recogida de basura. No es la primera vez que hay algún informe al respecto, y claramente, la solución no ha sido la adecuada, ya que es un problema constante. Esta problemática tiene un impacto importante, tanto en la salubridad de la plantilla como en el buen desarrollo del trabajo.



**Barril T4 SAT:**

De toda la terminal T4 Satélite es el local más reincidente en el tema de la basura. Es el que más problemas representa a la hora de poder trabajar, tanto las compañeras y compañeros de limpieza, como de cocina y sala. Es el punto de venta donde se necesita una solución más contundente y urgente sobre este asunto.

---

### La Mary T4 SAT:

La campana extractora de la cocina presenta un ruido constante y muy molesto, como si la campana estuviese averiada u obstruida. Tras ocho horas de trabajo el ruido es insoportable, además del peligro que puede conllevar la posible obstrucción.



### Rodilla T4 SAT:

El horario de apertura (solo abre una persona a las seis de la mañana) tiene una carga excesiva a la hora de preparar el local, especialmente en montar el expositor correctamente. Los picos de venta suelen ser cuando hay solo una persona trabajando. Habría que valorar que en la apertura hubiese dos efectivos, para así, poder dejar a una persona en las horas 'valle' posteriores. También hemos comprobado que en los cuadrantes ponen muchos días a dos personas en la apertura, pero la realidad es que luego reparten esa segunda persona en otro local.

---

### Eating Point T4 NET:

En evaluaciones anteriores hemos detectado el mismo problema; Cuando libras, estás de baja o de vacaciones, el compañero de caja no es cubierto, simplemente un trabajador o trabajadora se pone a cobrar, dejando así, la realización de sus funciones por categoría.





**Paul Aire T4 NET:**

La cámara de elaboración de bocadillos lleva varios días averiada con una temperatura de 19 grados, tal y como nos encontramos en este momento de venta, claramente es un problema, tanto de funcionalidad para guardar los alimentos, como de agilidad para preparar los bocadillos.

---

**Starbucks T4 NET:**

Las compañeras y compañeros trabajan con la misma problemática. La máquina de producir hielos no tiene la fuerza para dicha producción y constantemente están pidiendo hielos en los locales colindantes.



**Delicia T4 NET:**

La salamandra dónde se calientan los bocadillos está averiada, calienta pero el motor no permite que avance el bocadillo en muchas ocasiones y el bocadillo en cuestión se quema. Alguna compañera o compañero también se ha lastimado por ello.

### Mahoudrid T4 NET:

Se vuelve a demostrar que el problema de la basura es reiterativo. El sistema de recogida es insuficiente como se puede apreciar en la foto, además de insalubre, dando lugar a plagas de moscas, mosquitos y cucarachas. Las medidas que se toman para la eliminación de estos insectos son insuficientes, dado a la gran cantidad que hay cada día y que se extienden por todo el local.



### Ensaladas cocina:

Se contrata un servicio de catering para elaborar las ensaladas que vendemos y elaboramos en el aeropuerto de Barajas. Un servicio que, puede realizar perfectamente el departamento de cocina, sin que esto refleje un incremento en los costes de producción. El personal de cocina puede verse afectado perfectamente por esta medida de cara al futuro por rebajar la producción de dicho departamento.

