

"Customer TLC"

#

Cuidado y Mantenimiento al Cliente

Objetivo: Eliminar Accidentes Relacionados con los Clientes

Informacion a fondo: la llave al exito y triunfo de un negocio es una buena reputacion. Por esa razon es importante hacer de su cafeteria un lugar seguro. Nomas basta un segundo para que situaciones con peligro puedan ocurrir y por eso el bienestar de los clientes pasa a ser una responsabilidad. Esta leccion de entreno va a ser una revision de maneras en las cuales usted y su personal de trabajo pueden contribuir a que su lugar sea un lugar seguro para todos.

Puntos de discusion:

- Limpie derrames y recoja basura inmediatamente.
- Mantenga el parqueo de carros libre de basuras o derrames.
- Mantega los pisos limpios de obstaculos como comidas, basuras, escobas, bandejas, etc.
- Ponga un cono o aviso que lean "Caution Wet Floor (Piso Mojado)" cuando este trapeando o el piso este mojado.
- Asegurese de que las alfombras esten limpias en sus lugares.
- Reporte pisos con averias y en mal estado que puedan causar caidas inmediatamente.
- Mantenga alerta a condiciones de inseguridad adentro y fuera de la cafeteria. Reporte estas situaciones inmediatamente o corrijalas usted mismo si puede.
- Cambie o reporte focos/bombillos quemados.
- Fijar donde camina.
- Mirar afuera por condiciones que pueden causar lesiones, por ejemplo rajaduras en aceras/banquetas, oyo y lugares de deslize causados por hielo, nieve o lluvia.
- Aprenda el plan de evacuacion de su escuela.

Para registrar entrenamiento preciso, el progreso y el credito de educacion. Asegurese a completar la lista de asistencia y registro de entreno.

Materiales requeridos: avisos de pisos mojados, Plan de evacuacion para emergencias, lista de asistencia, registro de entrenamiento.