

LAS REGLAS

EL HERRADERO



CÓMO NOS HABLAMOS

- 1.- En el Herradero **siempre** nos **Hablamos** de **"usted"** nunca de "Tú" (*Me puede, me permite, le pido, me pasa, se pone, le agradezco*)
- 2.- En cocina nos dirigiremos entre nosotros como **"CHEF"** en señal de respeto. Y Sin excepción respondemos. ¡Si chef! - ¡Oído chef!

¡SIEMPRE AVISAMOS!

- 1.- **Dónde estamos:** ¡VOY ATRÁS! ¡ESTOY ATRÁS! ¡VOY ENMEDIO! ¡VOY ENTRANDO! ¡VOY SALIENDO! ¡ESQUINA!
- 2.- **Qué traemos:** ¡VOY CALIENTE! ¡VOY PESADO! ¡VOY CON CUCHILLO EN LA MANO! - Y NUNCA NOS MOVEMOS SI NO ESCUCHAMOS UN "OÍDO" DE POR MEDIO
- 3.- **Qué Hacemos:** ¡VOY ABAJO REFRI! ¡Abro Rational! ¡Subo arroz! ¡Meto papas! ¡Voy almacén!



SOMOS PROFESIONALES

- 1.- ¡Nuestra higiene y presentación personal son excepcionales!
- 2.- Los resultados de nuestro trabajo siempre son **"de calidad mundial"**
- 3.- **Sentido de urgencia:** Sabemos priorizar y atender a las demandas.
- 4.- Respetamos y hacemos respetar las - **3S** -
- 5.- Entendemos que nada es personal y que al final del día:
¡Sólo es S-E-R-V-I-C-I-O!



¡SIEMPRE MEJORAMOS!

- 1.- **¡LENTO ES FLUIDO, Y FLUIDO ES RÁPIDO!** Trabajamos excelente bajo presión porque sabemos que la calidad es primero. Jamás corremos porque siempre estamos preparados
- 2.- **TODO EL TIEMPO** evaluamos maneras de hacer nuestro trabajo más fácil, menos cansado, más divertido, más organizado. **¡CON MEJOR CALIADAD!**

