



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RESTORANDA HESABI TAKDİM VE TAHSİL ETMEK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Restoranlarda konuklarla kurulan servis ilişkisinin son basamağı hesapların hazırlanarak konuklara görürülmesi ve hesabın tahsil edilmesidir. Konuklar, yemekleri bittiği zaman görevli Chef de Rang[?]dan(garson) hesabı ister. Hesapların Hazırlanması: Hesaplar kasada tutulur. Her masa için bir Adisyon (Hesap Pusulası) açılır. Siparişler alındıkça adisyonlara işlenir. Adisyonlarda; yemek veya içecek adları, sayıları (kaç porsiyon veya adet olarak) ve birim fiyatları yazılır.

Restoranda kullanılan adisyon örneği:

LEZZETLER:COM RESTAURANT

Cafer LEZZET No 123456

Tel: 315 00 00 -Faks: 315 00 01

Menekşe Sok. No: 001-AMASRA Tarih [?]/[?]/20...

Masa No:[?] Saat:[?]

Adet

[?]

B. [?] FİYATI(YTL)

Yiyecek ve İçecekler Birim Toplam

[?].. [?]

[?].. [?]

[?].. [?]

[?].. [?]

[?].. [?]

[?].. [?]

[?].. [?]

[?].. [?]

KDV Dahildir.

Toplam [?]..

Yiyecek ve İçeceklerin Fiyatlandırılması:

Mönü kartalarında tüm yiyecek ve içeceklerin birim fiyatları bellidir. Adisyonda yer alan miktar bölümüne hangi yiyecek ve içeceklerden kaç porsiyon veya adet oldukları yazılır. Fiyat bölümüne ise yiyecek ve içeceklerin mönü kartında yazılı olan fiyatları yazılır.

Ayrıca her grup yiyecek ve içeceklerin toplamlarının yazıldığı tutar sütunu vardır. Bu bölümde aynı türden yiyecek ve içeceklerin toplam fiyatları yazılır. Son olarak hesabın toplam tutarını gösteren alt kısımda ki [?]Toplam= [?] bölümünde konuklar ödeyecekleri miktar yazılır. Bu hesaplamalardan sonra hesap hazırlanmış ve konuk masasına götürülecek aşamaya gelmiştir.

Hesabın Masaya Takdimi:

Konuğun hesap ödemek istemesi üzerine hazırlanan adisyon kasiyerden alınarak kontrol edilir. Kontrolü yapan garson, hazırlanmış olan adisyonu konuk masasına götürmeden önce çek sümeni (check folder) arasına veya bir dessert tabağı ile peçete arasına koyar. Küçük bir tepsi ile konuk masasına götürür. [?]Buyurun efendim, hesabınız[?] şeklinde bir ifade kullanarak sağ tarafından hesabı ödeyecek olan ev sahibi veya konunun önüne bırakır. Çek sümeninin kalemlik bölümüne (yoksa arasına) bir kalem konur. Konuk kendisine gelen hesabı nakit, kart veya diğer yöntemlerle ödeyebilir.

Hesabın Tahsili:

Hesabı takdim eden garson, konunun hesabı incelemesi için zaman tanımalı bu esnada başında beklememelidir. Konunun hesabı ne şekilde ödeyeceğini öğrenerek hesabı tahsil etmelidir.

Nakit:

Konuk nakit olarak ödeme yapacak ise adisyonda yazılı olan toplam tutarı sümen arasına veya hesabın getirildiği tabak içerisine nakit olarak bırakır. Garson, konuktan [?]İzninizle efendim, alabilir miyim efendim[?] benzeri ifadelerle müsaade isteyerek alır ve kasiyere götürür. Kasiyer parayı alır ve adisyona [?]ödendi[?] damgasını basar. Kendisindeki nüshaya da (diğer kopyası) ödendi damgası basarak konunun isteğine göre fiş veya faturayı düzenler. Adisyonun bir kopyası ile birlikte garsona verir. Para üstü varsa onu da alan garson

kontrolünü yapar. Fatura, fiş ve para üstünü sümen arasına koyarak aynı yöntemle konuğa takdim eder.

Kredi Kartı:

Konuk ödemeyi kredi kartı ile yapacaksa kredi kartını sümen arasına bırakır. Garson nakit ödemedeki yöntemle masadan alarak kasaya götürür. Kasiyer kredi kartının geçerliliğini kontrol eder ve kredi kartını pos makinasından geçirir. Adisyonda yazılı olan toplam miktarı yazarak posdan slip alır. Yabancı konuklar için kredi kart numarasını ve adisyon tutarını döviz cinsinden ödeme formuna (sales slip) kaydeder ve bunları özel makineden geçirir. Alınan slipler imza için konuğa götürülür. Konuk imzaladıktan sonra kart üzerindeki imza ile karşılaştırılır ve slipin bir kopyası adisyon ve kasa fişi (fatura olabilir) ile birlikte konuğa verilir.

Konukların Uğurlanması:

Hesap tahsil edildikten sonra konuklarla son kez hizmet edilir. Bu hizmet konuğun restoranda memnun ve yeniden gelmeyi arzulamasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. Konuk restoranın kapısından ayrılmadan hizmet ve ev sahipliği bitmez.

Konuğa hesap üstü verildikten sonra para üstü kontrolü yapılsın diyerek konuk rahat bırakılır. Masa kontrolü kaybedilmeden masadan uzaklaşılır ve konukların kalkmak istedikleri an beklenir. Kalkmak istedikleri anda masaya gidilir ve hanımlarla çocukların sandalyeleri çekilerek masadan kalkmalarına yardımcı olunur. Vestiyer işlemleri için konuklara refakat edilir. Giyinmelerine yardımcı olunur.

Uğurlama anında restoran şefinin de bulunması gerekir. Kapı açılarak konuklara vedalaşılır. Ziyaretlerinden dolayı konuklara teşekkür edilir. Kendilerinin tekrar beklendiği bildirilir. İyi günler veya iyi geceler dilenerek uğurlanır.