

Zamówienie wydarzenia / BEO

Jeden BEO na wydarzenie. Uzupełnij przed serwisem. Gdy zmienia się menu, podnieś wersję menu i wydaj nowy BEO — kuchnia i sala muszą mieć ten sam pakiet.

1. NAGŁÓWEK WYDARZENIA

Pole	Wartość
Lokal / restauracja	
Nazwa wydarzenia	
Data	
Start / koniec	
Sala / przestrzeń	
Typ	wesele, firmowe, bankiet...
Rewizja BEO	☐ Szkic ☐ Final Rew. nr _____ Data _____
Przygotował / zatwierdził	

2. KONTAKTY

Rola	Imię i nazwisko	Telefon	E-mail
Klient / zamawiający			
Kontakt klienta na miejscu			
Manager wydarzenia (lokal)			
Szef kuchni / lead kuchni			
Kapitan sali / banquet			

3. LICZBA GOŚCI

Licznik	Liczba	Uwagi
Spodziewana		
Finalna / gwarancja		Termin finalnej liczby: _____
Przygotować na (prep)		% od finalnej (reguła lokalu): _____ %
Wegetariańskie / wegańskie		
Inne diety		

4. TIMING (SKRÓT PRZEBIEGU)

Godzina	Co się dzieje	Odpowiedzialny (kuchnia / sala / AV)
	Przyjście gości / otwarcie	
	Welcome drink / canapés	
	Zajęcie miejsc / pierwsze danie	
	Danie główne	
	Deser / tort	
	Przemówienia	
	Sprzątanie / koniec serwisu	

Szczegółowy run sheet dołącz osobno, jeśli timing jest rozbudowany.

5. MENU

Wersja menu: _____ · Opublikowano / ostatnia aktualizacja: _____ (data + godzina)

Danie / sekcja	Pozycja	Ilość	Alergeny / uwagi

Napoje / bar — uwagi: _____

Dla kuchni: jeśli ten wydruk nie zgadza się z najnowszą wersją menu, zatrzymaj się i sprawdź z managerem wydarzenia przed przygotowaniem.

6. SALA I SETUP

Element	Szczegóły
Układ (okrągłe, długie, U...)	
Nakrycia	
AV / mikrofon / ekran	
Dekor / kwiaty (lokal vs klient)	
Szatnia	
Dostawy / dostęp specjalny	

7. ŻYCZENIA SPECJALNE I OGRANICZENIA

8. NOTATKI WEWNĘTRZNE (NIE DLA GOŚCIA)

9. POTWIERDZENIE ODBIORU

Rola	Imię i nazwisko	Podpis	Data / godzina
Manager wydarzenia			
Lead kuchni (odebrał)			
Kapitan sali (odebrał)			

JAK UŻYWAĆ TEGO SZABLONU

1. Najpierw uzupełnij liczbę gości i timing.
2. Zamknij menu, wpisz wersję menu i datę, potem drukuj dla kuchni.
3. Przy każdej zmianie — nowa rewizja BEO; stare wydruki oznacz jako nieaktualne.