

ДИРЕКТОР | УПРАВЛЯЮЩИЙ РЕСТОРАНА

Ресторан «Короли», Пенза

Обязанности:

- Антикризисное управление: оценка положения на рынке, разработка стратегии развития и отстройки от конкурентов, выход на целевые показатели загрузки
- Управление доходностью: обеспечение стабильного роста выручки, управление маржинальностью и себестоимостью
- Оптимизация штата: создание сильной эффективной команды, разработка новой системы мотивации и KPI для персонала
- Работа с шеф-поваром по разработке новой концепции меню, ценообразование
- Разработка новых стандартов сервиса и качества кухни
- Оптимизация закупок и работы с контрагентами
- Работа с аудиторией и маркетинг: привлечение, повышение лояльности гостей, управление имиджевыми показателями и репутацией, планирование мероприятий
- Взаимодействие с госорганами, контроль исполнения санитарных норм
- Контроль первичных документов и документооборота. Анализ результатов работы за период – управленческая отчетность, корректировка стратегии.

Требования к квалификации:

- Опыт работы в несетевом ресторанном бизнесе от 1 года - в цифрах и фактах
- Опыт успешного руководства командой
- Компьютерная грамотность, знание кассовых программ и R-keeper
- Знание технологических процессов и требований контролирующих органов

Мы ищем:

- Визионера с навыками планирования и понимания основ менеджмента
- Лидера и вдохновителя команды, который будет личным примером гостеприимства

Мы предлагаем:

- Бесплатное проживание в отеле при релокации из другого города
- Бесплатное питание в ресторане
- Официальное трудоустройство
- Фиксированный оклад + хороший % от прибыли

Нам важно, чтобы вы могли реализоваться как яркий и сильный управленец, отточить навыки ресторатора и развиваться в своем деле.