

Текст вакансии на должность управляющего

МОЛОКО Family приглашает в свою команду сильного и опытного **Управляющего** для нашего лаунж-бара в самом сердце **название вашего города**.

Мы ищем человека, который станет не просто руководителем, а стратегом и лидером — тем, кто формирует команду, выстраивает сервис премиального уровня и управляет бизнес-процессами с полным пониманием экономики ресторанного дела. Если вы готовы брать на себя ответственность за результат, видеть бизнес целиком и умеете вести команду к общему успеху — мы ждем вас!

Ваши обязанности

- Управлять ключевыми финансовыми показателями заведения: выручка, себестоимость, ФОТ, маржинальность. Формировать и контролировать исполнение бюджета.
- Участвовать в подборе ключевого персонала (администраторы, шеф-повар, су-шеф, старший бренд-шеф), утверждать кандидатов на линейные позиции.
- Организовывать и контролировать процесс адаптации, обучения и регулярной аттестации команды. Разрабатывать программы развития и мотивации.
- Проводить регулярные встречи с сотрудниками для постановки задач, мотивации и формирования кадрового резерва.
- Обеспечивать неукоснительное соблюдение стандартов премиального сервиса, ежедневно контролировать качество и скорость обслуживания.
- Работать с обратной связью от гостей: анализировать отзывы, инициировать корректирующие действия для устранения повторяющихся проблем.
- Контролировать качество блюд, напитков и кальянов, стандарты подачи, своевременное обновление ассортимента.
- Взаимодействовать с поставщиками и подрядными организациями, контролировать бесперебойную работу всех служб.
- Проводить и контролировать инвентаризации, работу с товарными остатками, минимизировать списания.

- Соблюдать и контролировать санитарные нормы, правила пожарной безопасности и охраны труда.

Требования

- Опыт операционного управления заведением общественного питания от 3 лет (желательно в премиум-сегменте).
- Опыт управления командой от 15 человек: подбор, обучение, мотивация, контроль.
- Понимание финансового управления: P&L, бюджетирование, себестоимость, ключевые KPI.
- Знание стандартов премиального сервиса и трендов HoReCa.
- Разбираетесь в кухне, баре и кальянном сервисе, можете оценить качество продукта.
- Уверенный пользователь Excel, понимание работы в iiko.
- Лидерские качества, стратегическое мышление, ответственность за результат.
- Стрессоустойчивость, дипломатичность, умение решать конфликты.

Условия

- График работы:
- З/п:
- Работа в сильной, развивающейся федеральной сети с понятными стандартами и поддержкой.
- Возможность профессионального роста и реализации своих идей.
- Много разных корпоративных фишек и классная команда.

Ключевые навыки

Управление рестораном | P&L | Бюджетирование | Управление командой | Мотивация персонала | Стандарты сервиса | iiko | Стратегическое мышление | Лидерство

Если вы готовы вести за собой команду, принимать стратегические решения и создавать эталонный сервис — ждем ваш отклик. Станьте частью MOLOKO FAMILY!