Название должности	Директор ресторана
Цель должности	● Эффективное руководство функционированием ресторана ● Обеспечение высокого качества продукции и обслуживания, соответствующего стандартам ● Создание атмосферы, соответствующей концепции бренда
Метрики эффективности	● Укомплектованность персонала в % (покрытие смены) ● Обученность персонала: % аттестованных сотрудников ● Соблюдение стандартов бренда: % прохождения аудитов ● Возвращаемость гостей в %
Результаты должности	● Операционные показатели: выполнение финансового плана (выручка, средняя сумма чека). ● Качество продукции: стабильное высокое качество еды и напитков согласно рецептуре и стандартам бренда. ● Сервис: высокий уровень обслуживания гостей, положительные отзывы, высокая частота повторных визитов. ● Команда: стабильность коллектива, обученность сотрудников. ● Приверженность бренду: активное продвижение фирменных ценностей среди сотрудников и гостей, укрепление узнаваемости бренда.
Решения	Самостоятельные решения: ● Решения по вопросам оперативного управления рестораном, закупок, распределению ресурсов, мотивации сотрудников и контролю за соблюдением стандартов. ● Приём и увольнение сотрудников в команду ресторана (кроме ШП) ● Контроль исполнения бюджета и оперативное перераспределение средств при необходимости. ● Выбор подрядчиков и субподрядчиков для выполнения ремонтных, клининговых работ и др.
Ключевые функции	**Управление жизнедеятельностью ресторана** ● Организация подбора, адаптации и профессионального роста сотрудников. ● Формирование эффективной команды, обеспечение её необходимым оборудованием и инструментами для качественной работы. ● Создание благоприятных условий труда, поддержание дисциплины и трудовой культуры. ● Поддержание работоспособности технических систем и оборудования, организация технического обслуживания и ремонта. ● Обеспечение наличия необходимого сырья и запасов, качественного учета и хранения продуктов питания. ● Надзор за соблюдением санитарных норм, требований охраны труда и пожарной безопасности. ● Решение возникающих проблем и кризисных ситуаций, предотвращение рисков. **Управление вкусом и качеством продукта** ● Контроль соблюдения стандартов рецептов, технологий приготовления пищи и оформления блюд.

	● Организация и контроль регулярного обучения сотрудников кухни и бара стандартам бренда ● Анализ качества продукции, принятие мер по устранению недостатков и несоответствий стандартам. Управление сервисом и продажами ● Организация и контроль регулярного обучения персонала фронт-линии (официанты, хостес, администраторы). ● Обеспечение высоких стандартов обслуживания, постоянное улучшение гостевого опыта. ● Регулярная оценка уровня удовлетворенности гостей, работа с отзывами. ● Мониторинг конкурентной среды на локальном рынке (анализ конкурентов), проведение маркетинговых активностей по материалам Правообладателя Управление командой ● Руководство персоналом, постановка задач, контроль выполнения, мотивация и поощрение сотрудников. ● Проведение регулярных планерок, обсуждений и тренингов для улучшения рабочих процессов. ● Стимулирование инициативы и ответственности сотрудников, развитие духа наставничества. ● Предупреждение конфликтов, разрешение конфликтных ситуаций, создание здоровой рабочей обстановки. Управление экономикой ● Обеспечивает достижение плановых финансовых показателей (выручка, себестоимость, средний чек, оборачиваемость зала). ● Составление и контроль исполнения бюджета ресторана. ● Оптимизация расходов, сокращение издержек, контроль кассовой дисциплины. ● Организация и проведение инвентаризаций Управление приверженностью бренда ● Активное позиционирование себя как публичного представителя бренда на местном уровне. ● Передача миссии и ценностей бренда сотрудникам и гостям. ● Постоянное совершенствование имиджа заведения, повышение привлекательности для целевой аудитории.