

Название должности	Директор ресторана
Цель должности	<ul style="list-style-type: none"> ● Эффективное руководство функционированием ресторана ● Обеспечение высокого качества продукции и обслуживания, соответствующего стандартам ● Создание атмосферы, соответствующей концепции бренда
Метрики эффективности	<ul style="list-style-type: none"> ● Укомплектованность персонала в % (покрытие смены) ● Обученность персонала: % аттестованных сотрудников ● Соблюдение стандартов бренда: % прохождения аудитов ● Возвращаемость гостей в %
Результаты должности	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p><u>Самостоятельные решения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p>Управление жизнедеятельностью ресторана</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. <p>Управление вкусом и качеством продукта</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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.