



Employment Value Proposition (EVP) для менеджера зала паназиатского ресторана «Zuma» или Ценностное предложение для менеджера зала паназиатского ресторана «Zuma»

Если тебе понравилась Часть 1 и ты хочешь ее получить, тогда ты должен быть готов разделить Часть 2.

Часть 1. Возможности и бенефиты:

- Гости Zuma.** Титулованы, богаты, образованы в вине и гастрономической истории. Они платят один из самых высоких средних чеков на человека в городе. Они ждут превосходного сервиса, они хотят эксклюзивности и значимости, удивления и новизны в каждом своем посещении. Они ждут предвосхищения своих ожиданий от каждого посещения.
- Твой вклад в развитие.** Счастливый гость – «альфа и омега» нашего бизнеса. Возвращаясь в ресторан снова и снова, он не перестает удивляться новым приятным изменениям, которые сделаны специально для него, и эту атмосферу создаешь ты.
- Молодая, разносторонняя команда.** Сотрудники ресторана Zuma – это молодые люди от 18 до 30 лет. Их объединяет активная жизненная позиция, стремление расти и развиваться.
- Долгий успех концепции.** Как и все ресторанные проекты группы, в ресторан изначально заложен большой временной потенциал. Концепция не сгорит, не запылится, не затеряется, а уже сейчас высокими темпами только наращивает свою востребованность.
- Престиж работы.** Если ты менеджер ресторана Zuma, ты являешься представителем лучшего регионально ресторана по версии журнала GQ, ресторана, вошедшего в ТОП 100 лучших ресторанов России (по версии TripAdvisor и Spoon).
- Возможность карьерного роста.** Наша стратегия - 10 ресторанов за 10 лет. В компании уже есть такие известные проекты, как: Zuma, Супра, Мидия. Главное, постоянно развиваться и проявлять свой потенциал, и вот: ты уже не менеджер, а Управляющий!
- Постоянная коммуникация с гостем.** Наши гости – это молодые люди с доходом выше среднего, социально-активные, ценящие развитие и новизну. Также очень часто наш ресторан посещают и звездные гости; а значительный сегмент целевой аудитории – туристы из Кореи, позволят тебе развивать разговорный английский язык.
- Современные гаджеты.** Наш ресторан следит за прогрессом и всегда использует новые гаджеты для улучшения процесса работы, ты вместе с нами создаешь тренды в этом городе.
- Реализация творческой идеи.** Наш ресторан всегда открыт для новых идей и предложении. Твоя задача доказать, что эти предложения действительно принесут пользу нашему ресторану.
- Лояльность руководства.** Топ-состав ресторана – это сотрудники с высокой лояльностью и развитым чувством эмпатии. Они знают, как решить любую проблему сотрудника. Отзывчивы и в любой ситуации готовы прийти на помощь.
- Профессиональное обучение.** В ресторане существует система обучения «Zuma University», оборудован учебный класс, где ежемесячно преподают амбассадоры своей профессии. Также есть две платформы для дистанционного обучения:
 - Service Guru дает возможность заходить в программу через приложение в телефоне значительно упрощает процесс обучения и делает его более удобным и комфортным, предлагает интерактивные тесты, учебные материалы, обратную связь с руководством.
 - WelcomePro. Первый онлайн-университет ресторанный бизнеса. Обучение в WP актуально на территории России и Казахстана. У каждого желающего сотрудника есть возможность получить доступ к любому вебинару на сайте.
- Внешнее обучение.** Мы обучаем наших сотрудников не только внутри компании, но и привлекаем внешних консультантов. Всевозможные тренинги, обучение в других городах – это все доступно наших менеджеров.
- Раз в год мы летаем на тусовку рестораторов Gastreet.** Ты обязательно полетишь с нами и за наш счет, но если выполнишь свои обязательства перед компанией.
- Стильная форма.** В ресторане есть регламентированные стандарты внешнего вида, которые отвечают требованиям современной моды. Стильная современная прическа, макияж, а также форма, которая покупается для Тебя в дорогих бутиках.
- Скидки у партнеров.** Компании-партнеры предоставляют скидки на свои услуги нашим сотрудникам. Парикмахерская «Добро» предоставляет скидку 30% на маникюр и стрижку в дневное время по будням. Спа-салон «Bagonga» дарит нашим сотрудникам сертификаты на процедуры.
- Конкурентная заработная плата.** У нас очень обширная система материальной мотивации. Только в нашем ресторане ты можешь получать от 50 000 до 100 000. Твой доход целиком зависит от тебя и от уровня управленческих компетенции.
- Небольшая физическая нагрузка (8-10 часов).** Очень удобный график работы. Существуют утренние и вечерние смены. При таком графике ты с легкостью можешь совмещать работу и личные увлечения.
- Еще разок – менеджер ресторана в Zuma – это главная фигура в коммуникации с гостями.** Не управляющий, не шеф-повар, и даже не всегда авторы проекта. А именно менеджер зала «держит» гостевую базу, ведёт гостя от первого визита до звания «постоянного гостя», коммуницирует от имени ресторана именно менеджер зала.
- Разумный административный менеджмент.** В лице Директора Марии. Ваш административный руководитель, который самым наилучшим образом будет решать все текущие технические проблемы, который обеспечит разумные правила, распорядок. Будет казнить\миловать по справедливости и приведет всю команду к общему финансовому благополучию.
- Наставник и функциональный руководитель Иноземцева Мария.** Значит, что она лично будет заинтересована в твоём профессиональном становлении, развитии, наращивании твоей экспертизы и стоимости на рынке труда. Передача всех знаний, секретов профессии, навыков и сопровождение твоей дальнейшей карьеры.

Часть 2. Твоя напряженная работа, нагрузка, правила, рамки и ограничения

- Ответственность за все происходящее в ресторане на смене.** Двигаюсь без шума, вижу в темноте, слышу издали, могу не спать сутками... я ниндзя? Нет! Я менеджер «Zuma»
- Работа с подчиненными.** У тебя в подчинении будет 46 официантов. Будь готов, что тебе придется работать с настроением и навыками каждого из них.
- Регулярные мероприятия.** А это значит, что будет много не рутинной работы и международной коммуникации с рестораторами, гостями, журналистами, шеф-поварами, сомелье, винами и особыми гостями.
- Дополнительный функционал.** У нашей компании стоит главная цель «7000 изменений в год». Чтобы выполнить эту цель, буду готов к дополнительным задачам.
- Собрание в выходной день.** Ты можешь не посещать собрания ресторана, если они проходят в выходной день, но это не снимает с тебя ответственность за задачи, которые поставлены тебе в твое отсутствие.
- Выполнять задачи в срок.** Каждый день мы генерируем цели и задачи, не выполнить задачу ты не имеешь права, но если тебе все таки это удалось, то поверь есть только три «несгораемые» жизни.
- Управление подразделением.** Мы так же разделяем твоё рвение показывать результаты и быть лучшим, поэтому дадим в нагрузку тебе одно из подразделений ресторана в полное управление.
- Стандарта работы.** Наши стандарты постоянно меняются, чтобы предвосхищать ожидания гостей. Только менеджер знает, как нужно делать. Слушай менеджера и делай.
- Гости и их удовлетворенность, сервис, обученность персонала, их настроение и результативность.** Отвечаешь ты и по полной.
- Работать в зале командой.** Тебе не придется работать официантом, но знать безукоризненно меню, все идеи и смыслы нашей гастрономии, создавать безупречный сервис головами и руками официантов, знать тренды и владеть всем циклом обслуживания гостя ты обязан.
- Стандарты работы и обслуживания.** Если ты менеджер ресторана Zuma, то ты должен знать их от и до и, конечно же, соблюдать.
- Среда суперпрофессионалов.** Каждый основатель и ключевой участник проекта – суперпрофи и даже гений своего дела. Отсюда очень требовательный стиль коммуникации и результативности в проекте. Не только с тобой, но с тобой особенно. Потому что вся группа состоит из профи разных мастей и специализаций. Но, естественно, весь жесткач если и будет, то по существу.
- Высокий уровень требований к результатам твоей с гостями и персоналом.** Продажи на гостя, продажи определенных вин/блюдов, вау отзывы гостей, прирост новых супер лояльных гостей, количество переключений исторических постоянных гостей на тебя в коммуникацию и т.д. Ты должен быть или стать чертовски харизматичным и влиятельным в общении. Очень желанным и притягательным для гостей становишься ты и твои сотрудники по результатам твоей работы.
- Писать паблики в сети.** Это не только возможность, но и обязанность. Подчини себе свою музу, пусть вдохновение приходит не тогда, когда вздумается, а как у профессионалов, когда нужно.
- Помни!** У Zuma свой, запатентованный календарь праздничных и выходных дней (Новый год, 8 марта?...неет, не слышали) Именно мы делаем праздники для наших гостей!