

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

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

Часть 1. Возможности и бенефиты:

- Молодая, разносторонняя команда.** Сотрудники ресторана Zuma – это молодые люди от 18 до 30 лет. Их объединяет активная жизненная позиция, стремление расти и развиваться.
- Внимание к персоналу со стороны руководства.** Менеджерский состав ресторана – это сотрудники с высокой лояльностью и развитым чувством эмпатии. Они знают, как решить любую проблему сотрудника. Отзывчивый 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 бизнес. Обучение в WP актуально на территории России и Казахстана. У каждого желающего сотрудника есть возможность получить доступ к любому вебинару на сайте.
- Стильная форма.** В ресторане есть регламентированные стандарты внешнего вида, которые отвечают требованиям современной моды. Стильная современная прическа, макияж, а также форма, которая отшивается специально по заказу Ресторана. Также мы предоставляем скидку на форму 50%.
- Мед. комиссия за доступные деньги.** Для своих сотрудников мы нашли медицинское учреждение, где стоимость прохождения мед.комиссии ниже общегородских расценок.
- 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 «Baronga» дарит нашим сотрудникам сертификаты на процедуры.
- Скидки в ресторане/бесплатное питание.** У тебя есть возможность питаться каждую смену по меню в ресторан с 15-50% скидкой, а также бесплатно питаться по меню для сотрудников.
- Корпоративные выезды.** Наша дружная команда любит поддерживать общение не только на работе, но и в личное время.
- 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 официант, а менеджер ресторана!
- 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.
- Конкурентная заработная плата.** У нас очень обширная система материальной мотивации. Только в нашем ресторане ты можешь получать от 15 000 до 70 000. Твой доход целиком зависит от тебя и от качества твоего сервиса.
- Гибкий график отпусков.** Думаешь официанты никогда не отдыхают и работают на износ? Может быть и так, но только не в ресторане Zuma!!! Ты можешь уйти в отпуск, когда тебе будет нужно, главное и основное – предупредить руководителя за 1 месяц, а в «сезон» за 2 месяца.

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

- Длительная рабочая смена.** По 13-14 часов, 4 через 2, 2 через 2. У нас принято выработать всю смену, задерживаться, если этого требуют гости. И помни, 13 000 шагов в смену заменяют сорокаминутную тренировку!
- Staff-зона.** В стафф-зоне тебе придется немного потесниться, потерпеть сквозняк со служебного входа, а иногда и дым из курилки, привыкнуть к соседству своих вещей и вещей коллеги в раздевалке.
- Сложная система работы с пречekom (отмена, перенос заказа).** Нужно будет «побегать» по ресторану в поисках менеджера, чтобы отменить или перенести заказ, а также написать объяснительную.
- Большой поток гостей.** В прайм-тайм и в сезон тебе нужно особенно постараться, чтобы оказать предвосхищающий сервис.
- Стандарта работы.** Наши стандарты постоянно меняются, чтобы предвосхищать ожидания гостей. Только менеджер знает, как нужно делать. Слушай менеджера и делай.
- Стандарт составления графика работы.** Все хотят отдохнуть 8 марта, ездить на море в августе и ездить к бабушке с 1 по 5 января. Но ресторан должен функционировать, поэтому твои пожелания будут учтены в самую последнюю очередь. Если ты знаешь, что никак не можешь выйти в смену, а у тебя стоит смена, тебе обязательно нужно найти равноценную подмену.
- Сложная система рангов.** Ресторан растет и развивается, поэтому система заработной платы очень не проста. Первые 6 месяцев работы ты не сможешь предугадать сколько ты точно заработаешь.
- Долгосрочные отношения.** Если ты ищешь подработку на лето, то лучше не стоит тратить время. Мы будем учить тебя обслуживать гостя в течение 3 месяцев, вводить обновления в меню каждые 3 месяца, обновлять стандарты каждые полгода. Удобнее всего работать с нами 2-3 года.
- Неэргономичное рабочее место в 3 зале.** Если тебя поставили работать в третий зал на смену, будь готов к тому, что тебе нужно будет сильно напрячь своё зрение по вечерам.
- Запрет на пользование телефоном.** На смене – никогда! Даже во время отдыха в стафф-зоне. Исключения составляют только экстренные ситуации
- Стандарты обслуживания.** Если ты официант ресторана Zuma, то ты должен знать их от и до и, конечно же, соблюдать.