

Restaurant Manager / Voditelj restorana (m/ž)

- Guest and Employee Satisfaction: Responsible for ensuring a high level of satisfaction among guests and colleagues by delivering consistently courteous, professional, and customer-focused service. Act as a service provider to both external guests and internal team members, creating an inclusive and positive environment - Lifestyle and Menu Development: Collaborate with the kitchen and marketing teams to design and update menus while enhancing lifestyle offerings, including products, services, events, visuals, and communication. Drive innovation to meet guest expectations and market trends - Employee Training and Leadership: Conduct comprehensive training programs for staff, focusing on service, beverages, and food safety. Lead daily pre-shift briefings to educate, motivate, and prepare the team. Assign responsibilities, implement multitasking principles, and perform regular performance evaluations to ensure continuous improvement - Service Management: Lead, organize, and support daily operations, ensuring service standards are implemented and maintained across all shifts. Oversee service agreements, department meetings, and POS operations while handling guest complaints effectively and professionally - Operational Efficiency: Manage scheduling, including duty and vacation rosters, in compliance with laws and regulations. Perform monthly inventory checks, manage daily material orders, and control costs and turnover. Focus on cost-saving initiatives, particularly during off-season or low-volume periods - Financial and Business Planning: Actively collaborate on the outlet's annual business plan and budget. Work towards achieving financial and operational targets while maintaining high service quality and operational standards - Safety and Compliance: Ensure strict adherence to food safety, hygiene, and operational safety guidelines. Maintain compliance with legal regulations and company standards, implementing continuous improvement processes to enhance quality and safety - Teamwork and Company Culture: Promote effective communication, mutual respect, and teamwork across departments. Actively support a positive working atmosphere and exemplify the company's culture and values in daily operations and interactions - Professional Standards and Presentation: Maintain punctuality, a well-groomed appearance, and adherence to the company's dress code and brand standards. Ensure professional behavior and efficient handling of communication channels, including phone operations - Flexibility and Adaptability: Support various operational needs, including assisting other departments during off-seasons or periods of high demand. Exhibit adaptability to handle diverse tasks and projects independently as required - Equipment and Materials Management: Handle all work equipment and materials carefully to maintain operational efficiency and longevity -----

zadovoljstvo gostiju i zaposlenika: Odgovoran za osiguravanje visokog stupnja zadovoljstva gostiju i kolega kroz pružanje stalno uljudne, profesionalne i korisnički orijentirane usluge. Djelovati kao pružatelj usluga i vanjskim gostima i internim članovima tima, stvarajući inkluzivno i pozitivno okruženje - razvoj ponude i jelovnika: Suradnja s kuhinjom i marketinškim timovima na dizajnu i ažuriranju jelovnika te unaprjeđenju ponuda koje uključuju proizvode, usluge, događaje, vizuale i komunikaciju. Poticati inovacije kako bi se ispunila očekivanja gostiju i pratili trendovi na tržištu - obuka zaposlenika i vođenje: Provođenje sveobuhvatnih programa obuke za osoblje s fokusom na uslugu, pića i sigurnost hrane. Vođenje dnevnih brifinga prije smjene kako bi se educirao, motivirao i pripremio tim. Dodjeljivanje odgovornosti, implementacija principa multitaskinga i redovite procjene učinka kako bi se osiguralo kontinuirano poboljšanje - upravljanje uslugom: Vođenje, organiziranje i podrška svakodnevnim operacijama, osiguravajući provedbu i održavanje standarda usluge tijekom

svih smjena. Nadgledanje ugovora o usluzi, sastanaka odjela i POS sustava te učinkovito i profesionalno rješavanje pritužbi gostiju - operativna učinkovitost: Upravljanje rasporedima, uključujući rasporede dužnosti i odmora, u skladu sa zakonima i propisima. Provođenje mjesečnih inventura, dnevnih narudžbi materijala i kontrola troškova i prometa. Fokus na inicijative uštede troškova, posebno tijekom izvansezonskih ili razdoblja niske aktivnosti - financijsko i poslovno planiranje: Aktivna suradnja na godišnjem poslovnom planu i proračunu odjela. Rad na postizanju financijskih i operativnih ciljeva uz održavanje visoke kvalitete usluge i operativnih standarda - sigurnost i usklađenost: Osiguravanje strogog pridržavanja sigurnosti hrane, higijenskih i operativnih sigurnosnih smjernica. Održavanje usklađenosti sa zakonskim propisima i standardima tvrtke te provođenje kontinuiranih procesa poboljšanja za unaprjeđenje kvalitete i sigurnosti - tim i korporativna kultura: Promicanje učinkovite komunikacije, međusobnog poštovanja i timskog rada u svim odjelima. Aktivno podržavati pozitivnu radnu atmosferu i svakodnevno primjerom osnaživati kulturu i vrijednosti tvrtke - profesionalni standardi i prezentacija: Održavanje točnosti, urednog izgleda i pridržavanja kodeksa odijevanja i standarda brenda. Osiguravanje profesionalnog ponašanja i učinkovitog upravljanja komunikacijskim kanalima, uključujući telefonske operacije - fleksibilnost i prilagodljivost: Podrška različitim operativnim potrebama, uključujući pomoć drugim odjelima tijekom izvansezone ili razdoblja velike potražnje. Pokazivanje prilagodljivosti za obavljanje raznovrsnih zadataka i samostalno vođenje projekata prema potrebi - upravljanje opremom i materijalima: Pažljivo rukovanje opremom i materijalima kako bi se održala operativna učinkovitost i dugovječnost
Izvor: www.moj-posao.net

Lokacija: Zadar
Datum objave: 21. Nov 2024.
Datum isteka: 01. Dec 2024.