Японский Лось

Управляющий рестораном

от 120 000р до 160 000р

- Требуемый опыт работы: От 1 до 3 лет
- Занятость: Полная
- График: Полный
- Образование: Не имеет значения

В новый ресторан-доставка японской кухни «Японский Лось», Балашиха, открыта позиция Управляющего ресторана-доставки.

Мы ищем лидера, который поможет нам задать высокую планку и настроить безупречную работу заведения. Если у вас есть опыт управления рестораном с доставкой, вы умеете выстраивать процессы с нуля и готовы расти вместе с компанией - эта вакансия для вас.

Условия:

Оклад 120 000 ₽ + KPI до 40 000 ₽ = в сумме до 160 000 ₽.

График работы: 5/2.

Выходные дни: плавающие.

Локация: работа на территории работодателя: Балашиха, Косинское шоссе, 5/7

Оформление по ТК и выплата заработной платы 2 раза в месяц стабильно.

Профессиональное развитие вместе с компанией.

Корпоративные скидки.

Оплата ЛМК

Обязанности:

- Операционное управление рестораном-доставкой: настройка процессов сборки, упаковки и передачи заказов курьерам.
- Управление командой: подбор, адаптация, обучение, мотивация и контроль персонала (администраторы, кассиры, сборщики, курьеры).
- Контроль качества блюд и соблюдения стандартов приготовления японской кухни (суши, роллы, горячие блюда).
- Обеспечение скорости и точности сборки заказов, контроль сроков доставки и работы с агрегаторами/собственной доставкой.
- Контроль бслуживания гостей: стандарты сервиса, встреча гостей на самовывозе, решение конфликтных ситуаций с гостями в заведении и работа с отзывами на различных информационных площадках.
- Ведение отчетности: контроль расходов, инвентаризация, работа с кассой и iiko, выполнение планов продаж и KPI.
- Соблюдение санитарных норм, техники безопасности и стандартов Роспотребнадзора.
- Взаимодействие с поставщиками и контроль качества сырья.
- Разработка и внедрение локальных стандартов работы заведения.
- Более подробно с функционалом по вакансии можно ознакомиться во время собеседования

Требования:

- Опыт работы на руководящих позициях в ресторанах японской кухни с посадкой и доставкой - от 1-2 лет.
- Знание специфики японской кухни: технология приготовления суши и роллов, стандарты качества и подачи.
- Опыт работы в ресторане с доставкой - будет преимуществом.
- Умение управлять персоналом: от найма и обучения до мотивации и аттестации.
- Навыки работы с отчетностью (iiko, Excel, кассовое оборудование) и понимание финансовых показателей ресторана (фудкост, себестоимость, KPI, ФОТ).
- Опыт работы с доставкой: взаимодействие с агрегаторами, контроль сроков и качества сборки заказов.
- Лидерские качества, стрессоустойчивость, системное мышление и ориентация на результат.
- Готовность к активной работе и желание развиваться в сфере доставки и общепита.
- Знание документооборота: ОТ, ПБ, ЭБ, норм санитарии.

Если вы готовы стать частью команды «Японского Лося» и привести ресторан к высоким результатам, отправьте свой отклик на эту вакансию или напишите нам в личные сообщения.

До встречи в команде!

Адрес размещения вакансии:

Балашиха, Косинское шоссе, д. 5/7

Контактная информация:

- +7 (916) 710-03-33
- Светлана
- lanaalexeeva.s@gmail.com

Другие вакансии этой компании

Менеджер ресторана
от 70 000р до 90 000р
обработка заказов поступающих через сайт, общую линию, сервис "Яндекс Еда";контроль выхода на смену сотрудников, ведение табеля рабочего времени; прием заказов у гостей, работа с посетителями, создание дружелюбной атмосферы в зале;организация работы доставки (контроль работы сборщиков, работа с курьерами)соблюдение стандартов работы ресторана; решение нестандартных ситуаций;контроль чистоты в заведении и на рабочем месте;кассовая дисциплина; ведение рабочей документации (накладные, акты, графики, журналы);контроль соблюдения правил санитарии;составление заказов поставщикам,обработка первичных документов; работа в программе IIKO (если нет опыта-научим!)
Люберцы, Лётчика Ларюшина, д. 6к2

Управляющий рестораном
от 120 000р до 160 000р
Запуск и операционное управление рестораном-доставкой с нуля: настройка процессов сборки, упаковки и передачи заказов курьерам.Управление командой: подбор, адаптация, обучение, мотивация и контроль персонала (администраторы, официанты, кассиры, сборщики, курьеры).Контроль качества блюд и соблюдения стандартов приготовления японской кухни (суши, роллы, горячие блюда).Обеспечение скорости и точности сборки заказов, контроль сроков доставки и работы с агрегаторами/собственной доставкой.Контроль посадки (около 35 посадочных мест) и обслуживания гостей в зале: стандарты сервиса, встреча гостей, решение конфликтных ситуаций с гостями в заведении и работа с отзывами на различных информационных площадках.Ведение отчетности: контроль расходов, инвентаризация, работа с кассой и iiko, выполнение планов продаж и KPI.Соблюдение санитарных норм, техники безопасности и стандартов Роспотребнадзора.Взаимодействие с поставщиками и контроль качества сырья.Разработка и внедрение локальных стандартов работы заведения.
Москва, Вешняковская улица, д. 18Б