



HACIENDA

EST. 2013

Store Manager

Διευθυντής Καταστήματος

Καθήκοντα Και Υποχρεώσεις

Περιγραφή Θέσης Εργασίας;

Ο Διευθυντής ενός καταστήματος Hacienda έχει τον βασικό εποπτικό ρόλο στη γενικότερη λειτουργία και διαχείριση, παρέχοντας ηγεσία και λήψη αποφάσεων για το κατάστημα του. Είναι υποστηρικτικός, διατηρεί ακέραια την συνοχή στην ομάδα του, εμπνέει και δίνει το παράδειγμα βοηθώντας όλα τα πόστα όταν και όσο χρειαστεί. Είναι ο καθρέπτης του καταστήματος και ο άνθρωπος που διαχειρίζεται επιτόπου οτιδήποτε παρουσιαστεί και έχει να κάνει με επισκέπτη ή μέλος της ομάδας του. Ως εκ τούτου πρέπει να έχει καλή αντανakλαστικά, να ενεργεί με ψυχραιμία και να προάγει τις αρχές και την ποιότητα Hacienda.

Καθήκοντα Διευθυντή Καταστήματος:

- Αξιολόγηση και εκπαίδευση όλου του προσωπικού του καταστήματος κυρίως του FOH, ενώ σε συνεργασία με τον εκάστοτε Executive Chef παρακολουθεί και εκπαιδεύει και το προσωπικό του BOH.
- Προγραμματισμός των εργαζομένων για να διασφαλιστεί ότι οι βάρδιες έχουν σωστή κάλυψη.
- Εξ ορθολογισμός των διαδικασιών του καταστήματος για τη βελτίωση της εμπειρίας των επισκεπτών.
- Παρακολούθηση οικονομικών του καταστήματος, συμπεριλαμβανομένων των πωλήσεων και των εξόδων και ενημέρωση στον General Manager.
- Τήρηση των κανονισμών χειρισμού τροφίμων και άλλων κατευθυντήριων γραμμών, για την αύξηση της ασφάλειας των επισκεπτών, και παρακολούθηση για την σωστή εφαρμογή τους.
- Προώθηση του καταστήματος και εύρεση τρόπων προσέλκυσης περισσότερων πελατών.
- Χειρισμός παραπόνων πελατών σε πρώτο χρόνο και ενημέρωση του General Manager αφού κριθεί απαραίτητο.
- Συμπλήρωση των απαραίτητων εγγράφων, όπως εκθέσεις πωλήσεων, απογραφής και παρουσίας προσωπικού.



HACIENDA

EST. 2013

Αρμοδιότητες:

- Διασφαλίζει ότι το φαγητό ο καφές τα προϊόντα γενικότερα και η εξυπηρέτηση υπερβαίνουν πάντα τα πρότυπα της εταιρείας.
- Καθορίζει τις προσδοκίες για τα μέλη των ομάδων του καταστήματος FOH/BOH στη μεγιστοποίηση της παραγωγικότητας, τη διατήρηση της καθαριότητας, της οργάνωσης και της ποιότητας των τροφίμων, παρέχοντας ταυτόχρονα ακριβή, γρήγορη εξυπηρέτηση.
- Βεβαιώνει ότι όλα τα επιχειρησιακά καθήκοντα και οι εργασίες του καταστήματος ολοκληρώνονται έγκαιρα.
- Επιδεικνύει πλήρεις ηγετικές ικανότητες και δίνει το παράδειγμα σε όλους τους άλλους υφισταμένους υπαλλήλους.
- Λειτουργεί ως σύνδεσμος μεταξύ των εταιρικών μελών και όλων των υπαλλήλων του καταστήματος, και συνεργάζεται στενά με τον Executive Chef και τον Pastry Chef της εταιρίας.

Ο Διευθυντής ενός καταστήματος Hacienda αναλαμβάνει διάφορες αρμοδιότητες σε ένα περιβάλλον με γρήγορο ρυθμό, έτσι ώστε να παραμένει ήρεμος/η υπό πίεση και να ξέρει πώς να αλληλάγει εύκολα ταχύτητα. Οι ισχυρές διαπροσωπικές δεξιότητες είναι χρήσιμες όταν αντιμετωπίζετε δύσκολους πελάτες ή επιλύετε συγκρούσεις μεταξύ των μελών του προσωπικού. Βοηθά να έχεις πάθος για την παροχή άριστης εξυπηρέτησης πελατών. Ένας ιδανικός υποψήφιος θα πρέπει να ξέρει πώς να αναθέτει καθήκοντα, να δίνει το παράδειγμα και να εμπνέει τους υπαλλήλους να εργαστούν σκληρά.

Ο Διευθυντής του Hacienda διασφαλίζει ότι οι καθημερινές λειτουργίες πραγματοποιούνται ομαλά για να παρέχουν την καλύτερη δυνατή εμπειρία στους επισκέπτες. Ενώ πολλές από τις ίδιες υποχρεώσεις πραγματοποιούνται κάθε μέρα, ο κλάδος της εστίασης είναι μεταβλητός, επομένως δεν υπάρχουν δύο ημέρες ακριβώς ίδιες για τον Διευθυντή ενός καταστήματος Hacienda.

Ικανότητες και προσόντα:

Ο Διευθυντής ενός Hacienda χρειάζεται ένα ποικίλο σύνολο δεξιοτήτων για να χειριστεί την ποικιλία των ευθυνών που προκύπτουν κατά τη διάρκεια της μέσης ημέρας. Οι προσ απαιτούμενες δεξιότητες και εμπειρία που απαιτούνται είναι:

- Ηγεσία για να καθοδηγήσει και να εμπνεύσει το προσωπικό.
- Κατανόηση του τρόπου λειτουργίας της βιομηχανίας υπηρεσιών τροφίμων.
- Ισχυρές οργανωτικές δεξιότητες για την ομαλή λειτουργία των πραγμάτων.
- Δεξιότητες επίλυσης προβλημάτων για απροσδόκητες περιστάσεις, όπως ελλείψεις προσωπικού ή δυσαρεστημένους πελάτες.
- Οικονομικές γνώσεις για την αποτελεσματική διαχείριση του προϋπολογισμού και τη διατήρηση του καταστήματος κερδοφόρο.



HACIENDA

EST. 2013

- Αναλυτικές δεξιότητες για την ερμηνεία αναφορών και τη λήψη αποφάσεων βάσει δεδομένων.
- Εξυπηρέτηση πελατών και διαπροσωπικές δεξιότητες για τη δημιουργία θετικών σχέσεων.

Απαιτήσεις εκπαίδευσης & εμπειρίας:

- Πέντε τουλάχιστον χρόνια εμπειρίας στον κλάδο της εστίασης.
- Δύο τουλάχιστον χρόνια προηγούμενη εμπειρία σε εποπτικό ρόλο σε υπηρεσίες εστίασης, όπως επόπτης βάρδιας ή βοηθός διευθυντής εστιατορίου.
- Άριστη γνώση Αγγλικής γλώσσας.
- Εμπειρία στη χρήση λογισμικού διαχείρισης εστιατορίου.
- Εμπειρία εργασίας σε περιβάλλον MS Office.
- Πτυχίο σε διοίκηση επιχειρήσεων μονάδων φιλοξενίας ή σχετικό κλάδο θα εκτιμηθεί.

Ποιος αναφέρεται στον Διευθυντή καταστήματος:

Ο Διευθυντής διαχειρίζεται κυρίως το προσωπικό του FOH (Servis, Bar), το προσωπικό της κουζίνας (BOH) ο εκάστοτε executive chef, όλοι όμως αναφέρονται στον Διευθυντή και τον αναγνωρίζουν ως ηγέτη συνολικά του εκάστοτε καταστήματος.

Που αναφέρεται ο Διευθυντής καταστήματος:

Ο Διευθυντής ενός Hacienda αναφέρεται για όλα τα υπηρεσιακά ζητήματα τακτικά στον General Manager των καταστημάτων, ενίοτε στον COO και τον CEO, ενώ συνεργάζεται και ελέγχεται από τον διευθυντή προμηθειών και ποιότητας τροφίμων για την τήρηση των κανονισμών χειρισμού και αποθήκευσης τροφίμων.

Υποχρεούται να συντάσσει αναφορές και να ενημερώνει προφορικά ή γραπτά όποτε του ζητηθεί από τους προϊσταμένους του.

Παροχές:

- Ανταγωνιστικές απολαβές
- Όλες τις νόμιμες και αυτονόητες αποδοχές
- Απασχόληση όλο τον χρόνο
- Πακέτο ΔΩΡΕΑΝ ιδιωτικής ασφάλισης υγείας
- Ευκαιρίες για επαγγελματική εξέλιξη
- Συμμετοχή σε εκπαιδευτικά προγράμματα
- Κάρτα Family member με προνόμια και εκπτώσεις σε συνεργαζόμενες επιχειρήσεις