



WELCOMEPRO.ru

Первый онлайн-университет ресторанного бизнеса

[Библиотека университета](#)

Документ: Функционал Операционного директора

Учебная программа

[Построение сетей и управление сетевым бизнесом](#)

Тема

[Суть сетевого управления. Стандарты](#)



Функционал **Операционного директора**

БРЕНД И РЕСТОРАНЫ


- является гарантом в компании того, что все вверенные рестораны работают в соответствии с требованиями бренда
- анализ, контроль ситуации в ресторанах по всем уровням
- помощь Директорам ресторанов в выработке систем корректировки ситуаций в ресторанах
- выявление не эффективных процессов работы самого ресторана, систем компании в отношении ресторана. Инициация работ по корректировке систем
- разработка и внедрение системы повышения уровня директоров и шефов ресторанов, менеджеров, су-шефов
- организация и контроль за работой ресторанов по всем системам и стандартам качества
- гарантирование руководству компании работу всех ресторанов компании по стандартам компании
- отвечает за поддержание во всех вверенных ресторанах корпоративного духа и атмосферы, базирующейся на ценностях конкретного бренда
- отвечает за то, чтобы каждый ресторан работал максимально эффективным образом

ГОСТИ

- отвечает за то, чтобы все процессы в компании были поставлены таким образом, чтобы максимально удовлетворять потребности целевой аудитории гостей
- иницирует, внедряет, координирует соблюдение и своевременную корректировку стандартов качества обслуживания и приготовления еды вверенными ресторанами
- отвечает за поддержание неповторимой конкретной брендовой атмосферы в вверенных ресторанах
- по необходимости участвует в разрешении конфликтных ситуаций с гостями

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

- выступает наставником и вдохновителем директоров и шефов вверенных ресторанов
- развивает в директорах и шеф-поварах ресторанов управленческую, лидерскую составляющую
- создает высокий мотивационный настрой управленческой команды вверенных ресторанов
- отвечает за гибкую и оптимальную работу со штатным расписанием всех ресторанов
- организует работу в ресторанах на основе вовлечения всех сотрудников в идеи и ценности бренда
- участвует в разработке индивидуальных планов по карьерному развитию сотрудников сети
- участвует в создании эффективной команды управленцев в каждом вверенном ресторане и во всем ресторане
- иницирует принятие решения о назначении, перемещении и освобождении от занимаемых должностей управляющих и шефов; применяет меры по поощрению отличившихся работников



- контролирует соблюдение работниками санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, правил внутреннего трудового распорядка.

- развивает и внедряет нематериальные методы мотивации персонала.

СЛУЖБА БРЕНД-ШЕФА И БРЕНД-БАРМЕНА

- отвечает и руководит созданием и реализацией стратегии работы бренд-шефа и бренд-бармена компании
- отвечает и руководит созданием и реализацией концепций развития меню кухни и бара
- отвечает за профессиональный уровень службы бренд-шефа и бренд-бармена, соответствующий требованиям компании

ФИНАНСЫ

- участвует в планировании и отвечает за выполнение показателей операционных бюджетов ресторанов
- отвечает за выполнение основных финансовых показателей деятельности вверенных ресторанов по каждому отдельно и консолидировано

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- создает эффективную систему управления в каждом вверенном ресторане
- отвечает за обеспечение безопасности, стабильности и эффективного развития вверенного бренда в каждом ресторане
- отвечает за бесперебойную работу всех вверенных ресторанов
- отвечает за оптимизацию и стандартизацию всех процессов в каждом ресторане
- отвечает за внедрение в вверенных ресторанах нововведений и специальных мероприятий в области маркетинга, HR, юриспруденции, финансов и других функций, влияющих на организацию работы в ресторанах

ДОКУМЕНТООБОРОТ

- отвечает за работу всех вверенных ресторанов без нарушения требований законодательства
- отвечает за наличие в ресторанах всех необходимых для работы юридических документов
- отвечает за наличие во вверенных ресторанах приказов и документов по охране труда, Технике безопасности, пожарной безопасности, газовой безопасности, электробезопасности согласно требованиям законодательства и правилам компании.
- предоставляет сведения, связанные с оказанием услуг общественного питания контролирующим органам

В случае потребности в развитии компании за счет роста ресторанов, ОД отвечает за то, чтобы рестораны были построены и открыты по всем стандартам и требованиям компании.