

Assistent Restaurant General Manager

Jij draait je hand nergens voor om. Of het nu gaat om het te woord staan van gasten, het beantwoorden van vragen van Team Members en Shiftleaders, het inkopen van producten of het bijhouden van de personeelsadministratie.

Het beste resultaat betekent bij ons altijd 100% willen scoren op gasttevredenheid. Om dit te realiseren moet in het restaurant alles uitstekend geregeld zijn. We zijn dan ook op zoek naar Assistent Restaurant General Managers die samen met de Restaurant General Managers de dagelijkse leiding willen nemen in onze KFC restaurants.

Als Assistent Restaurant General Manager ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse leiding in een KFC restaurant, en run je zelfstandig het restaurant in afwezigheid van de Restaurant General Manager. Een functie waarin het niet alleen gaat om het coördineren van de dagelijkse gang van zaken in het restaurant, maar zeer zeker ook om het maximaliseren van de winstgevendheid. Tijdens je shift heb je de leiding over 7-25 medewerkers. Als Assistent Restaurant General Manager draai jij nergens je hand voor om. Of het nu gaat om het te woord staan van gasten, het beantwoorden van vragen van Team Members en Shiftleaders, het inkopen van producten, de veiligheid van onze medewerkers en gasten, het bijhouden van de personeelsadministratie en het naleven van onderstaande kerntaken.

Kerntaken

De kerntaken van een Assistent Restaurant General Manager worden binnen KFC bepaald door ons gasttevredenheids-programma dat wordt afgekort als CHAMPS:

- Cleanliness: Je zorgt ervoor dat het restaurant er altijd schoon en netjes uitziet;
- Hospitality: De gastbeleving staat altijd centraal;
- Accuracy: Je zorgt ervoor dat alle procedures nauwkeurig worden uitgevoerd;
- Maintenance: Je zorgt voor een goed onderhouden restaurant;
- Product Quality: Je zorgt voor verse, warme producten, altijd!;
- Speed of Service: Iedere gast wordt snel en vriendelijk geholpen;

Houding en gedrag van een Assistent Restaurant General Manager

- Je straalt zelfvertrouwen uit en kan goed om gaan met verschillende situaties;
- Je coacht en ondersteunt iedereen om het beste uit zichzelf te halen;
- Je durft taken te delegeren en hebt er vertrouwen in dat het juist gebeurt;
- Je stelt de gast centraal door te zorgen voor een perfecte operationele uitvoering;
- Je hebt de intentie om iedere doelstelling te overtreffen;
- Je bent leergierig en brengt jouw kennis over op anderen;
- Samenwerken is voor jou de beste manier om resultaten te behalen;
- Je motiveert en inspireert je team door waardering uit te spreken over behaalde successen;
- Je traint en coacht nieuwe medewerkers op de juiste manier en verzorgt een goede introductie;

Wie zoeken we?

Je hebt minimaal vijf jaar leidinggevende werkervaring, bij voorkeur in een horeca en/of retail omgeving. Zonder deze ervaring kom je niet in aanmerking voor de functie. Daarnaast beschik je over:

- MBO werk- en denkniveau;
- Goede mondelinge en schriftelijke vaardigheden in het Nederlands en Engels;
- Bereidheid om weekenden, avonden en feestdagen te werken
- Goed cijfermatig inzicht, ervaring met kostenbeheersing en weet hoe je hierop moet sturen;

Waar kun je op rekenen

- Een meer dan marktconform salaris;
 - 8% vakantiegeld;
 - Goede reiskostenvergoeding;
 - 25 vakantiedagen;
 - Uitstekende doorgroeimogelijkheden;
 - Goede functiegerichte trainingen en cursussen;
 - Flexibele diensten, waardoor de functie goed te combineren is met je privéleven;
- See more at: <https://www.werkenbijkfc.nl/vacatures/assistent-restaurant-general-manager/>