

## **Restaurant General Manager**

Ben jij een manager die gasttevredenheid voorop stelt en de uitdaging wil aan gaan om de eindverantwoordelijkheid te nemen voor het restaurant? Aarzel dan niet en solliciteer nu!

Als Restaurant General Manager ben jij eindverantwoordelijk voor een team van ongeveer 40 - 100 medewerkers, het coördineren van de dagelijkse gang van zaken, het maximaliseren van de winstgevendheid van het restaurant en bovenal de gasttevredenheid. Een echte hands-on manager met een ondernemersgeest die het centrale beleid weet te vertalen naar praktische uitvoering op de werkvloer. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor het ontwikkelen van de jaarplannen en ben je continue bezig met verbetermogelijkheden te signaleren en aan te pakken om op die manier KFC verder te professionaliseren. Vergeet ook niet de concurrenten goed in de gaten te houden zodat je hierop in kunt in spelen.

### **Kerntaken**

De kerntaken van een Restaurant General Manager worden binnen KFC bepaald door ons gasttevredenheidsprogramma 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 Restaurant General Manager**

- Je straalt zelfvertrouwen uit en kan goed om gaan met verschillende situaties;
- Je kijkt door de ogen van de gast naar je eigen restaurant;

### **Wie zoeken we?**

Om succesvol jouw restaurant te leiden heb je minimaal:

- Vijf jaar ervaring als eindverantwoordelijke manager of zelfstandig ondernemer in de horeca en/of retail branche;
- Minimaal een afgeronde MBO-opleiding;
- Goede mondelinge en schriftelijke uitdrukkingsvaardigheden in het Nederlands en Engels;
- Bereidheid om weekenden, avonden en feestdagen te werken;
- Goed cijfermatig inzicht, ervaring met kostenbeheersing en weet je hoe je hierop moet sturen;

### **Waar kun je op rekenen?**

- Een fantastische cultuur waar je jezelf kan zijn met enthousiaste collega's;
  - Een aantrekkelijk salaris;
  - 8% vakantiegeld en 25 vakantiedagen;
  - Uitstekende doorgroeimogelijkheden en 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/restaurant-general-manager1/>