



Employment Value Proposition (EVP) или Ценностное предложение для администратора-хостес паназиатского ресторана «Zuma»

Если тебе понравилась Часть 1 и ты хочешь ее получить, тогда ты должен быть готов разделить Часть 2.

Часть 1. Возможности и бенефиты:

1. **Молодая, разносторонняя команда.** Сотрудники ресторана Zuma – это молодые люди от 18 до 30 лет. Их объединяет активная жизненная позиция, стремление расти и развиваться.
2. **Внимание к персоналу со стороны руководства.** Менеджерский состав ресторана – это сотрудники с высокой лояльностью и развитым чувством эмпатии. Они знают, как решить любую проблему сотрудника. Отзывчивы и в любой ситуации готовы прийти на помощь.
3. **Профессиональное обучение.** В ресторане существует система обучения «Zuma University», оборудован учебный класс, где ежемесячно преподают амбассадоры своей профессии. Также есть две платформы для дистанционного обучения:
 - Service Guru дает возможность заходить в программу через приложение в телефоне значительно упрощает процесс обучения и делает его более удобным и комфортным, предлагает интерактивные тесты, учебные материалы, обратную связь с руководством.
 - WelcomePro. Первый онлайн-университет ресторанного бизнеса. Обучение в WP актуально на территории России и Казахстана. У каждого желающего сотрудника есть возможность получить доступ к любому вебинару на сайте.
4. **Стильная форма.** В ресторане есть регламентированные стандарты внешнего вида, которые отвечают требованиям современной моды. Стильная современная прическа, макияж, а также форма, которая отшивается специально по заказу Ресторана и по твоим личным меркам. Форма за наш счет.
5. **Скидки у партнеров.** Компании-партнеры предоставляют скидки на свои услуги нашим сотрудникам. Парикмахерская «Добро» предоставляет скидку 30% на маникюр и стрижку в дневное время по будням. Спа-салон «Baronga» дарит нашим сотрудникам сертификаты на процедуры.
6. **Скидки в ресторане/бесплатное питание.** У тебя есть возможность питаться каждую смену по меню в ресторан с 15-50% скидкой, а также бесплатно питаться по меню для сотрудников.
7. **Корпоративные выезды.** Наша дружная команда любит поддерживать общение не только на работе, но и личное время.
8. **Возможность карьерного роста.** Наша стратегия – 10 ресторанов за 10 лет. В компании уже есть такие известные проекты, как: Zuma, Супра, Мидия. Главное, постоянно развиваться и проявлять свой потенциал, и вот: ты уже не администратор-хостес, а менеджер ресторана!
9. **Звездные гости.** Наши гости – это молодые люди с доходом выше среднего, социально-активные, ценящие развитие и новизну. Также очень часто наш ресторан посещают и звездные гости; а значительный сегмент целевой аудитории – туристы из Кореи, позволят тебе развивать разговорный английский язык.
10. **Гибкий график отпусков.** Думаешь в ресторанном бизнесе сотрудники никогда не отдыхают и работают на износ? Может быть и так, но только не в ресторане Zuma!!! Ты можешь уйти в отпуск, когда тебе будет нужно, главное и основное – предупредить руководителя за 1 месяц, а в «сезон» за 2 месяца.
11. **Английский язык.** 30 % гостей нашего ресторана – иностранцы. У тебя есть возможность практиковать разговорную речь каждый день.
12. **Небольшая физическая нагрузка (8-10 часов).** Очень удобный график работы. Существуют утренние и вечерние смены. При таком графике ты с легкостью можешь совмещать работу и личные увлечения.

Часть 2. Твоя напряженная работа, нагрузка, правила, рамки и ограничения

1. **Работа стоя.** Администратор-хостес, как первое лицо ресторана должен быть всегда начеку, готов в любую минуту встретить гостя. Присесть можно только в свободное время, когда поток гостей очень маленький.
2. **Staff-зона.** В стафф-зоне тебе придется немного потесниться, потерпеть сквозняк со служебного входа, а иногда и дым из курилки, привыкнуть к соседству своих вещей и вещей коллеги в раздевалке.
3. **Стандарты работы.** У хостес есть четкие стандарты работы, которые он должен знать и четко соблюдать: работать согласно чек-листу, общаться с гостем только по скрипту, а также соблюдать стандарты внешнего вида.
4. **Холодно на рабочем месте.** В зимний период тебе придется потерпеть сквозняк, который идет от входных дверей ресторана.
5. **Запрет на пользование телефоном.** На смене – никогда! Даже во время отдыха в стафф-зоне. Исключения составляют только экстренные ситуации.
6. **Конфликты с гостями и официантами.** Будь готова к тому, что терпеть не только конфликты с гостями, но и рабочие конфликты с официантами.
7. **Маленькая рабочая зона.** В работе Администратора-хостес не такого понятия как «Личное пространство», рабочее место придется делить с коллегами, которые работают в смену.
8. **Большой поток гостей.** В прайм-тайм и в сезон ты можешь не думать о спортзале, ведь 13 000 шагов в смену заменяют сорокаминутную тренировку!
9. **Рабочая тетрадь для бронирования.** В этом ты увидишь, как минус, так и плюс работы. Бронирование в электронном виде – это безусловно удобно и современно, однако в тетради можно работать несколько людям одновременно.