



# Employment Value Proposition (EVP) для бармена паназиатского ресторана «Zuma» или Ценностное предложение для бармена 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:

- Молодая, разносторонняя команда.** Сотрудники ресторана Zuma – это молодые люди от 18 до 30 лет. Их объединяет активная жизненная позиция, стремление расти и развиваться.
- 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.
- Постоянная коммуникация с гостем.** 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.
- Возможность создавать авторские напитки.** Зеленый свет творчеству: развивай свой практический вкус, пробуй, экспериментируй с новыми сочетаниями, создавай новые коктейли, которые могут войти в карту нашего ресторана.
- Профессиональное обучение.** В ресторане существует система обучения «Zuma University», оборудован учебный класс, где ежемесячно преподают амбассадоры своей профессии. Возможность обучения от внешних алкогольных специалистов.  
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.
- Широкий алкогольного ассортимента.** У нас очень большая барная карта, которая постоянно обновляется и расширяется.
- Эргономика баров.** Ресторане три бара. Во всех комфортные условия труда, что позволит тебе быстро влиться в рабочий процесс.
- Мед. комиссия за доступные деньги.** Для своих сотрудников мы нашли медицинское учреждение, где стоимость прохождения мед. комиссии ниже общегородских расценок.
- 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 «Вагонга» дарит нашим сотрудникам сертификаты на процедуры.
- 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.
- Корпоративные выезды.** Наша дружная команда любит поддерживать общение не только на работе, но и личное время.
- 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 бармен, а бар-менеджер или сомелье.
- Конкурентная заработная плата.** У нас очень обширная система материальной мотивации. Только в нашем ресторане ты можешь получать от 30 000 до 50 000. Твой доход целиком зависит от тебя и от качества твоего сервиса.
- Гибкий график отпусков.** Думаешь бармены 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.
- Участие в конкурсах.** Ресторан дает возможность почувствовать во всероссийских, международных конкурсах в направлениях миксологии, конкурсах сомелье, а также в других различных профессиональных конкурсах для барменов.

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

- Стандарт составления графика работы.** Все хотят отдыхать 8 марта, ездить на море в августе и ездить к бабушке с 1 по 5 января. Но ресторан должен функционировать, поэтому твои пожелания будут учтены в самую последнюю очередь. Если ты знаешь, что никак не можешь выйти в смену, а у тебя стоит смена, тебе обязательно нужно найти равноценную подмену.
- Рабочая смена.** По 8-12 часов, 5 через 2, 4 через 2. У нас принято вырабатывать всю смену, задерживаться, если этого требуют гости. И помни, 13 000 шагов в смену заменяют сорокаминутную тренировку!
- Staff-зона.** В штафф-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.
- Большой поток гостей.** В прайм-тайм и в сезон тебе нужно особенно постараться, чтобы каждый отданный тобой напиток был идеальным, а сервис максимально превосходящий.
- Форма.** Ты не будешь самым стильным парнем в ресторане. Мы надеемся, что положение исправит твоя харизма.
- Долгосрочные отношения.** Если ты ищешь подработку на лето, то лучше не стоит тратить время. Мы будем учить тебя обслуживать гостя в течение 3 месяцев, вводить обновления в меню каждые 3 месяца, обновлять стандарты каждые полгода. Удобнее всего работать с нами 2- 3 года.
- Ассортимент ресторана.** Знание такой большой барной карты и меню – это несомненно плюс для твоего профессионального развития, однако, стоит учесть, что твое знание должно быть абсолютное – на 100%.
- Правила учета продукции.** Правила должны быть доведены до автоматизма, чтобы при ревизии было как можно меньше ошибок.
- Материальная ответственность.** Раз в месяц проходит плановая ревизия, твое присутствие на которой обязательно!
- Стандарты обслуживания.** Если ты бармен ресторана Zuma, то ты должен знать их от и до и, конечно же, соблюдать.
- Искренний сервис.** Бармен должен выполнять свои обязанности добросовестно и с такой степенью заинтересованности, гостеприимства и заботы о госте, превосходящая ожидания.
- Запрет на пользование телефоном. За баром – никогда!**