



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

- Лучший ресторан.** Если ты поваром ресторана Zuma, ты являешься представителем лучшего регионально ресторана по версии журнала GQ, ресторана, вошедшего в ТОП 100 лучших ресторанов России (по версии TripAdvisor и Spoon).
- Все просьбы по составлению графика учитываются.** При составлении графика, руководитель по возможности старается учесть все пожелания.
- Молодая, разносторонняя команда.** Сотрудники ресторана Zuma – это молодые люди от 18 до 30 лет. Их объединяет активная жизненная позиция, стремление расти и развиваться.
- Система премирования.** Всё просто – хорошо и качественно отработал месяц – получил премию от Шеф-повара.
- Форма.** В нашем ресторане очень стильная форма. Форму ты получаешь за наш счет.
- Опытное руководство.** Руководящий состав – это профессионалы своего дела. Научат. Покажут. Расскажут. Накажут, если нужно. Похвалят, если заслужил.
- 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 ресторанный бизнеса. Обучение в WP актуально на территории России и Казахстана. У каждого желающего сотрудника есть возможность получить доступ к любому вебинару на сайте.
- Внутренние конкурсы.** Ресторан Zuma является первым рестораном на Дальнем Востоке, организовавшим кулинарный чемпионат среди поваров – Zuma Kitchen Profi. На этом останавливаться мы не собираемся. Ты сможешь принять участие в организации или организовать еще что-то более интересное.
- 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.
- 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.
- Мед. комиссия за доступные деньги.** Для своих сотрудников мы нашли медицинское учреждение, где стоимость прохождения мед.комиссии ниже общегородских расценок.
- 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 повар, а су-шеф, а, может быть, и шеф-повар!
- Продуманная эргономика рабочего места.** В наших цехах хорошо налажен процесс работы, все на своих местах и находится в легкой доступности, что значительно упрощает процесс работы.
- Уникальная рецептура блюд.** В нашем меню собраны лучшие блюда паназиатской кухни, а также авторские блюда от Шеф-поваров с различных стран мира.
- Гибкий график отпусков.** Думаешь повара 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.
- Регулярные мероприятия.** Ужины приглашенных Шефов, Кейтеринги на 1000 человек, Мы регулярно готовим для первых лиц страны и активно участвуем в ВЭФ с зарождения этого мероприятия. А это значит, что будет много не рутинной работы с шеф-поварами и особыми гостями.

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

- Ненормированный график.** По 12-13 часов, 4 через 2, 5 через 2. У нас принято вырабатывать всю смену, за держиваться, если этого требуют гости. И помни, 13 000 шагов в смену заменяют сорокаминутную тренировку!
- 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.
- Стандарта работы.** Наши стандарты постоянно меняются, чтобы превосходить ожидания гостей. Только Су-шеф знает, как нужно делать. Слушай Су-шефа и делай.
- Расписание «Zuma University».** График занятий «Zuma University» ориентирован в основном на вечерние время. В это время у поваров начинается интенсивная работа, но мы рады видеть тебя на обучении в твой выходной.
- Интенсивная работа.** Ты должен знать, что работа поваром в ресторане «Zuma» – это 100 % интенсивного темпа. Скучать не придется.
- Долгосрочные отношения.** Если ты ищешь подработку на лето, то лучше не стоит тратить время. Мы будем учить тебя 3 месяцев, вводить обновления в меню каждые 3 месяца, обновлять стандарты каждые полгода. Удобнее всего работать с нами 2- 3 года.
- Стандарты внешнего вида.** Очень важно соблюдать стандарты внешнего: носить головной убор, снимать личные вещи. Также, если у тебя есть борода, мы скажем тебе «нет»... и вручим скидку на стрижку в «Добро».
- Санитарные нормы/техника безопасности.** Повар обязан знать и соблюдать технику безопасности и санитарные нормы.
- Запрет питания на рабочем месте.** Для этого у нас есть стафф-зона.
- Жесткое соблюдение ТТК.** Мы не имеем право «потерять» вкус наших блюд, поэтому ТТК – one love: зубрим и соблюдаем.
- Запрет на пользование телефоном.** На смене – никогда! Даже во время отдыха в стафф-зоне. Исключения составляют только экстренные ситуации.
- В выездных гастро-гастролях чувствуют только лучшие повара.** Бренд-шеф вместе су-шефами регулярно чувствуют в выездных гастролях. Ты должен стать лучшим – тогда ты в деле!