

KFC Belgium - Assistent Restaurant Manager - KFC Leuven

Gemotiveerde Assistent Restaurant Manager

Functieomschrijving:

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 sta je gasten te woord, beantwoord je alle vragen van Team Members en Shiftleaders, verzorg je de inkoop van producten, behoudt je de veiligheid van onze medewerkers en gasten en hou je alle personeelsadministratie bij. Dit alles met het naleven van onderstaande kerntaken.

Functie-eisen

- ASO werk- en denkniveau;
- 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;
- Goede mondelinge en schriftelijke vaardigheden in het Nederlands en Engels;
- Communicatieve vaardigheden (verbaal, schriftelijk, luisteren, bemiddeling, presentatie, motiverend en sollicitatiegesprek);
- Bereidheid om weekenden, avonden en feestdagen te werken;
- Goed cijfermatig inzicht, ervaring met kostenbeheersing en weet hoe je hierop moet sturen
- Leidinggevende capaciteiten (coaching, ontwikkelen, samenwerken, motiveren, invloedrijk & waarderen);
- Organisatorische capaciteiten in het managen van operations;
- Bedrijfsplanning en evalueren;
- Probleemoplossend en besluitvaardig;
- Kennis van veiligheidsvoorschriften als het gaat om voedselveiligheid, W H & S en milieu;
- Computervaardigheden (Excel, Word, PowerPoint), Internet en email;
- Rijbewijs B.

Aanbod:

Je zal al snel onze fantastische cultuur en unieke teamspirit ontdekken. Waardering voor inbreng en initiatief staan bij ons voorop. Bovendien groei je mee uit tot het gezicht van een sterk merk en krijg je volop kansen je carrière binnen Benelux Food Group verder uit te bouwen.

- Een marktconform salaris;
- Een fantastische cultuur waar je jezelf kan zijn met enthousiaste collega's;
- Veelzijdige en ondersteunende opleiding;
- Uitstekende doorgroeimogelijkheden en goede functiegerichte trainingen en cursussen;
- Flexibele diensten, waardoor de functie goed te combineren is met je privéleven.

<https://kfcrestaurants.be/>