



Ваш надійний помічник

# Операційний директор, 30000 грн. + %

📍 Львів, 🕒 28 июня  
2024

Компанія: [Royal Kebab](https://jobs.ua/company/id/1636790) (<https://jobs.ua/company/id/1636790>) ([Все вакансії](#))

Рубрики: [Ресторанний бізнес](#), [кулінарія](#), [Руководство](#)

## Пожелания к сотруднику

Образование: не имеет значения  
Опыт работы: от года  
График работы: полный рабочий день

## Описание вакансии

Компанія **Royal Kebab**, лідер у сфері ресторанного бізнесу в Львові, шукає **відповідального та енергійного Операційного директора** для управління нашою мережею закладів харчування.

## Ми пропонуємо:

- **Шанс стати частиною зіркової команди:** Royal Kebab — це не просто заклади харчування, це місце, де твориться їжа-емоція, а ти станеш головним режисером цього шоу.
- **Гідну винагороду:** твоя праця буде гідно оцінена, адже ти будеш не просто Операційним директором, а й рушійною силою нашого успіху.
- **Можливість творити:** вносити свої ідеї та пропозиції, адже ми завжди відкриті до нового та прагнемо до досконалості.
- **Дружний колектив:** ти станеш частиною команди однодумців.

## Основні обов'язки:

### 1. Стратегія та розвиток:

- Розробка та впровадження регламентів для чіткої роботи всіх підрозділів
- Покращення діючої системи роботи закладів для підвищення їх рентабельності та задоволеності клієнтів.
- Удосконалення процесів менеджменту діючих локацій для кращого контролю та координації роботи.

### 2. Продукт та маркетинг:

- Покращення меню закладів, додавання нових позицій з урахуванням попиту та трендів ринку.
- Розробка та впровадження стратегії брендингу, включаючи оновлення упаковки, брендинг на Glovo Bolt і Loco, та ефективна комунікація з маркетологом.

### 3. Управління персоналом:

- Постановка чітких задач для підлеглих, спрямованих на покращення всіх аспектів роботи.
- Мотивація та навчання персоналу для підвищення їхнього рівня кваліфікації та продуктивності.

### 4. Операційна діяльність:

- Контроль залишків складу продуктів та інгредієнтів для запобігання дефіциту та зайвих витрат.
- Запуск нових закладів з дотриманням всіх необхідних норм та стандартів.

## Вимоги:

- Досвід роботи в галузі ресторанного бізнесу або управління харчовою сферою від 1 року.
- Вміння працювати в умовах високого темпу та відкритість до вирішення різноманітних завдань.
- Високий рівень організаційних та комунікаційних навичок.
- Готовність до роботи в непередбачуваних умовах та вихід на високі результати.

**Якщо ви готові до нових викликів та прагнете приєднатися до динамічної команди професіоналів, надсилайте своє резюме!**

## Контактная информация

Телефон: +38 (095) 699-23-50

Контактное лицо: ВікторіяМарченко

Адрес: Львів