

Карта инструментов работы управляющего

ФАКУЛЬТЕТ: ГРИФФИНДОР

ШКОЛА МАГИИ: ФУДХОГГВАРДС

Управленческий цикл



Функция «Планирование»

Инструменты работы	Для управляющих	Для менеджеров
▶ Анализ предыдущего результата	+	+
▶ Определение целей по SMART на буд.период	+	+
▶ Ежедневник /календарь	+	+
▶ Финансовый план на год	+	
▶ Оперативный план на месяц	+	+
▶ Административно-техническая оценка	+	+
▶ Законы и постановления РФ	+	

Функция «Организация»

Инструменты работы	Для управляющих	Для менеджеров
▶ Подготовка обучающих материалов	+	+
▶ Штатное расписание (пересмотр)	+	+
▶ Составление оптим.график работы перс	+	+
▶ Распределение ролей и обязанностей	+	+
▶ Назначение ответственных лиц	+	+
▶ Обеспечение необх.ресурсами	+	+
▶ Постановка инд.задач	+	+
▶ Планерка	+	+
▶ Собрание с менеджерами	+	-

Функция «МОТИВАЦИЯ»

Инструменты работы	Для управляющих	Для менеджеров
▶ Планерка	+	+
▶ Информационная доска	+	+
▶ Делегирование	+	+
▶ Система оценок		+
▶ Развитие/обучение/наставничество	+	+
▶ Коммуникация	+	+
▶ Обратная связь (+/-/+)	+	+
▶ Конкурсы сетевые и внутри ресторана	+	+
▶ Корпоративное мероприятие/выезды	+	+
▶ Значки, знамя и подарки по итогам рейтинга	+	+

Функция «Контроль»

Инструменты работы	Для управляющих	Для менеджеров
▶ Чек-лист менеджера		+
▶ КЛН (контрольный лист наблюдения)	+	+
▶ Тесты для оценки знаний и навыков	+	+
▶ Наблюдение	+	+
▶ Проверки ОАК	+	+
▶ Обратная связь (+/-/+)	+	+
▶ Бракераж	+	+
▶ Контрольные точки/периоды	+	+
▶ ХАСПП	+	+
▶ Телефон, WhatsApp	+	+

Функция «Анализ»

Инструменты работы	Для управляющих	Для менеджеров
▶ Анализ результатов ОАК	+	+
▶ Анализ продаж (R-keeper)	+	+
▶ Анализ отзывов Гостей (фламп, ГЛК и т.д.)	+	+
▶ Анализ рейтинга ресторанов	+	
▶ Анализ всех показ. работы ресторана	+	+