



Административная шкала

- ГЛАВНЫЕ ЦЕЛИ
- ЗАМЫСЛЫ
- ОРГПОЛИТИКА
- ПЛАНЫ
- ПРОГРАММЫ
- ПРОЕКТЫ
- ПРИКАЗЫ
- ИДЕАЛЬНЫЕ КАРТИНЫ
- СТАТИСТИКИ
- ЦЕННЫЕ КОНЕЧНЫЕ
- ПРОДУКТЫ

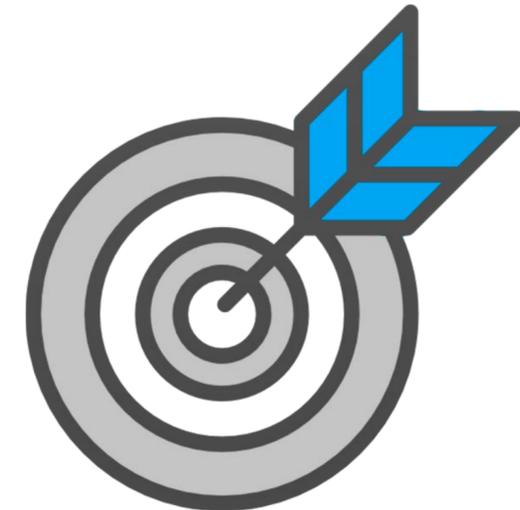


Главная цель



Главная цель

Делать все больше людей приверженцами азиатской кухни и
Кафе КИМСИ

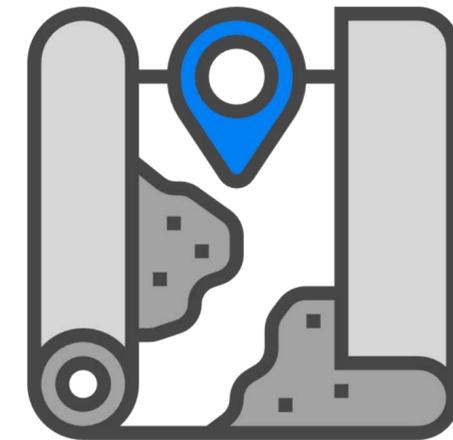


Замысел



Замыслы

Расширять территорию присутствия Кафе KIMCHI и делать все больше людей приверженцами азиатской кухни, подавая блюда высочайшего качества, предоставляя отличный сервис и неповторимую атмосферу.



Оргполитика



Оргполитики

1. Наша компания существует для того, чтобы предоставлять и улучшать услуги общественного питания, а также помогать людям предпринимателям посредством франшизы.
2. Наша компания производит и продает блюда высочайшего качества, произведенные по отличной отработанной технологии, блюда в качестве которых мы не сомневаемся.
3. Все наши коллеги должны быть здоровыми всегда во время работы, поэтому наличие актуальной медицинской книжки и ежедневные медосмотры это норма для нас.
4. Наш основной актив- это люди : наши Гости Наши и Сотрудники и Коллеги.
5. Мы создаем команду мечты, чтобы служить нашей миссии и достигать целей эффективно и с максимальным результатом.
6. Каждый сотрудник нашей компании должен обучаться каждый день и обучать других, помогая новым членам команды максимально быстро становиться профессионалом и наша компания способствует этому на системном уровне



План



Планы

1. Организовать воронку найма(набираем сотрудников с потенциалом, которое будут поддерживать наши замыслы)
2. Создать обучающий центр-кузницу кадров ,для практики франчайзи и масштабирования профессиональных команд открытия для быстрого расширения сети кафе и доставок по Иркутску, Иркутской области и всей России.

ПЛАН

ПРОГРАММА №1

- > _____
- > _____
- > _____
- > _____

ПРОГРАММА №2

- > _____
- > _____
- > _____
- > _____

ПРОГРАММА №3

- > _____
- > _____
- > _____
- > _____



Идеальная картина



В Иркутске 7 кафе KIMCHI (правобережный , октябрьский, свердловский и ленинский район). Мы самое популярное азиатское кафе в городе.

Наши гости всегда довольны качеством наших блюд и нашим сервисом. Они рекомендуют нас всем своим знакомым.

У нас приветливые и дружелюбные сотрудники, готовые превышать ожидания гостей. Наши сотрудники постоянно обучаются и повышают компетенции.

Наша команда проактивна и каждый из нас несет личную ответственность за качественную работу кафе и доставки. У нас идеальная чистота, новая мебель и предметы интерьера.

У нас классная форма для сотрудников, классное меню кухни и бара.

У нас всегда комфортная температура, атмосферная музыка. Все пространство максимально продумано для комфорта гостей и для удобства работы. Наши повара готовят лучшую азиатскую еду, соблюдая технологию приготовления и санитарные нормы.

Наши официанты досконально знают наше меню кухни и бара и могут ответить на любые вопросы гостей, умеют поддержать диалог, порекомендовать блюда и напитки, информируют гостей о текущих акциях и предложениях. Официанты обслуживают гостей по 7 шагам обслуживания.

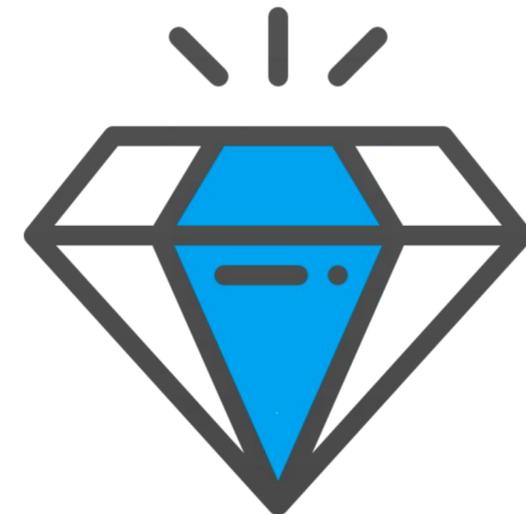
Наши обороты и прибыль растут Она используется для открытия новых кафе и точек доставки, а так же для развития обучающего центра и покупки недвижимости под кафе.

Ценный Конечный Продукт



ЦКП

Азиатская еда великолепного качества, отличный сервис и неповторимая атмосфера, которые делают наших гостей счастливее.



Административная шкала

ГЛАВНЫЕ ЦЕЛИ

ЗАМЫСЛЫ

ОРГПОЛИТИКА

ПЛАНЫ

ПРОГРАММЫ

ПРОЕКТЫ

ПРИКАЗЫ

ИДЕАЛЬНЫЕ КАРТИНЫ

СТАТИСТИКИ

ЦЕННЫЕ КОНЕЧНЫЕ

ПРОДУКТЫ



Спасибо за внимание



Evolution
management

Системное развитие бизнеса