

RIBS&Co. is een take away/delivery concept waarin de beste Spare Ribs denkbaar centraal staan. De lekkerste Spare Ribs nu ook voor onze gasten thuis, met fijne bijgerechten zoals gepofte aardappels in verschillende varianten, salades en sauzen. Dit alles uit eigen keuken waarbij smaak, kwaliteit en authenticiteit centraal staan.

Al onze Ribs worden 24 uur gemarineerd in een zachte marinade. Daarna worden de Ribs op 160C langzaam gegaard tot ze perfect sappig en mals zijn. Als laatste krijgen de Ribs een unieke smaak door een lak en worden ze gegrild voor de perfecte bite en smaakbeleving. Bij RIBS&Co. bieden we zes smaken, allemaal in balans met een volledig eigen karakter.

Alle gerechten worden zorgvuldig verpakt met verantwoorde materialen om van de beste kwaliteit thuis te genieten. De dagelijkse gang van zaken binnen de RIBS&Co. vestiging aan de Burgemeester Reigerstraat te Utrecht wordt aangestuurd door twee Shop Supervisors.

SHOP SUPERVISOR

Als Shop Supervisor ben je mede eindverantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen deze vestiging van RIBS&Co., waarbij de focus op service, gastcontact en commerciële communicatie ligt. Met veel humor, gastvrijheid en flexibiliteit ben je in staat om, samen met de tweede Shop Supervisor, Chef en het team, te sturen op kwaliteit in de breedste zin van het woord. Je werkweek bestaat uit vier werkdagen, op zaterdag, zondag, maandag en dinsdag.

Om het concept RIBS&Co. verder te optimaliseren is het aan de Shop Supervisors om de verschillende bedrijfsonderdelen (Operatie, Teamsamenstelling, Marketing en Finance) gebalanceerd aan te sturen en te borgen in kwaliteit en resultaat. Het goed aansturen en ondersteunen van de dagelijkse werkzaamheden en het team houdt in dat er pro-actief leiding wordt gegeven waarbij up-service en resultaat centraal staan. Concreet behoren de volgende onderdelen tot de taken en verantwoordelijkheden van de bedrijfsleider:

OPERATIONEEL

Je bent verantwoordelijk voor een efficiënte uitvoering van de operationele werkzaamheden. Doelstelling is om een maximale up-service en tevredenheid van gasten te realiseren en te continueren. Hierbij ondersteun je het team door actief aanwezig te zijn en door dagelijks middels training on the job iedereen verder te laten groeien als professionals. Dit realiseer je door het coördineren en regelen van, en zelf meewerken aan, de dagelijkse werkzaamheden met betrekking tot de service en kwaliteit van dienstverlening en producten. Operationele verantwoordelijkheden zijn:

- Toezien op de juiste uitvoering van werkprocedures en samenwerking met de keuken (openen, sluiten, service, HACCP e.d.);
- Geven van aanwijzingen en instructies, begeleiden, stimuleren en corrigeren van medewerkers en leerlingen tijdens de operationele uitvoering in de service (training on the job);
- Toezien op de voortgang, kwaliteit en snelheid van het werk om up-service constant te optimaliseren;
- Het lezen van situaties, gasten en voorkeuren en daarop inspelen en aansturen;
- Constante kwaliteit van producten (eten & drinken) waarborgen;
- Aansturen van het onderhoud, reparaties, verbeteringen en behoudt van de zaak;

- Oplossen van voorkomende situaties, problemen en klachten;
- Aannemen van orders en uitvoeren van gemaakte afspraken met gasten;
- Plaatsen van bestellingen bij leveranciers, en het uitvoeren van voorraadopnames;
- Doen van suggesties voor de verbetering van werkwijzen en procedures, aanpassingen in het assortiment, wisseling van leveranciers en dergelijke;
- Uitbouwen en inzetten van actieve relaties met leveranciers;
- Op basis van de financiële forecast (KPI's) de juiste keuzes maken in operationele uitvoering.

TEAMSAMENSTELLING

Je voert een actief beleid om onze medewerkers verder te ontwikkelen als professionals, waarbij een positieve teamspirit centraal staat. Specifieke onderdelen van je rol zijn:

- Tijdig werven & selecteren van nieuwe medewerkers voor een gebalanceerde bezetting van de werkroosters;
- Actief adviseren bij de aanname/afcheid nemen van medewerkers;
- Actieve communicatie naar het team en werkgever;
- Toezicht op efficiëntie van werkroosters en indelen van medewerkers;
- Toezien en activeren van een gezonde teamspirit en welzijn van de medewerkers.

MARKETING

Je voert een actief beleid op commerciële activiteiten wanneer nodig.

- Juiste on- en offline communicatiemiddelen toepassen voor RIBS&Co.;
- Mede toezien op de kwaliteit van communicatie (on- en offline) volgens de huisstijl van RIBS&Co.;
- Tijdig aanpassen van menukaarten en dergelijke, op basis van het lopende productaanbod;
- Signaleren van de behoefte aan en uitvoeren commerciële activiteiten wanneer nodig;
- Recensies van gasten beheren met altijd een passende reactie op gegeven feedback;
- Het benutten van beschikbare gast-data (Customer Relation Management) om resultaten te optimaliseren;
- Het beheer en uitvoering van het RIBS&Co. loyalty programma;
- Dagelijkse communicatie via telefoon, e-mail e.a. met gasten.

FINANCIËEL/ADMINISTRATIEF

Als Shop Supervisor ben je eindverantwoordelijk voor een juiste administratie en financiële huishouding binnen de vestiging.

- Controleren en afsluiten van de kassa/cashdesk;
- Controle op de registratie van de uren en medewerkers;
- Actief uitvoeren en bijhouden van een efficiënte kassa-inrichting/backoffice;