Hoofd bediening II

Competentieprofiel

Gastgerichtheid: - is hoffelijk, voorkomend en welgemanierd naar anderen; - vermijdt uitspraken als ‘nee, dat kan niet’ of ‘het is druk’ zonder uitleg; - biedt ook ongevraagd extra service; - onderzoekt hoe gasten adequaat en optimaal te helpen.
Kwaliteitsgericht: - corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan; - vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service; - komt met voorstellen om zaken beter te doen.
Leiderschap tonen: - geeft medewerkers taken passend bij hun kwaliteit of ontwikkeling(snoodzaak); - weet wanneer anderen benaderd moeten worden om draagvlak te krijgen; - geeft zonder aarzeling de eigen mening en onderbouwt deze met feiten en argumenten
Plannen en organiseren: - bakent zaken af in benodigde tijd, middelen en mensen; - voorziet knelpunten en neemt actie; - schept randvoorwaarden om zaken gedaan te krijgen.
Representatief: - presenteert zich naar gasten/externen in lijn met het imago van het bedrijf; - komt goed over bij anderen; - streeft het handelen volgens de goede manieren altijd na.

Opgesteld door EVZ organisatie-advies in opdracht van
Koninklijke Horeca Nederland, de Horecabond, CNV