



---

## SEF DE TURA ANA BAKING CO.

---

Suntem o echipa frumoasa, tanara si pasionata de tot ceea ce este bun si frumos. Cautam oameni buni, onesti si muncitori, la fel de pasionati de a crea produse excelente. Compania noastra, Ana Pan, este un reper in domeniul cofetariei, patiseriei si panificatiei pe piata din Bucuresti. Fondata in 1990, Ana Pan are acum o retea de 21 magazine in Capitala. Ne adresam clientilor care apreciaza calitatea si produsele naturale, obtinute zilnic din ingrediente de cea mai buna calitate. Am lansat brandul de inspiratie newyorkeza Ana Baking Co., o patiserie, cafenea si mini bistro si un nou concept shop Ana Pan. Operational, am introdus noi tehnici de management in cadrul companiei, dorind astfel sa devenim un centru de excelenta operational. Planul pentru anii urmatoari este de a investi in oamenii care ne reprezinta in fata clientilor nostri si a ne extinde in alte mari centre urbane din Romania cat si din strainatate.

Rolul sefului de tura este de a asigura, alaturi de manager, imbunatatirea activitatii unui shop Ana Baking Co. din trei puncte de vedere:

1. Gestionarea activitatii de vanzare si comenzi;
2. Fidelizarea clientilor, intelegerea nevoilor lor si aducerea de noi clienti in magazine;
3. Analiza rezultatelor magazinului si definirea de actiuni pentru imbunatatirea acestora.

Exista oportunitatea de a avansa in mai putin de un an intr-o pozitie de manager de shop, odata ce ati absolvit cursurile Academiei de Training Ana Pan.

### 1. DESCRIEREA POSTULUI:

#### **Gestionarea activitatii magazinului**

1. Este responsabil, alaturi de managerul de magazin, de gestionarea activitatii magazinului, de organizarea, coordonarea si conducerea acestuia in conditii de eficienta;
2. Monitorizeaza comenzile pentru aprovizionarea magazinului in conditii optime, respectand transmiterea acestora in timp util catre dispererat sau/si departamentul de productie;
3. Oferă produse de cofetarie, patiserie, panificatie, cafea si fresh food de cea mai buna calitate, respectand legislatia in ceea ce priveste siguranta alimentara, normele igienico-sanitare in vigoare;
4. Urmeaza procedurile operationale ale magazinului in timpul zilei , organizeaza inchiderea si deschiderea magazinului, dupa caz, respectand politicile interne;
5. Verifica lucrul pe casa de marcat, incasarea numerarului, inmanarea bonului de casa si a restului catre client;
6. Verifica afisarea preturilor corecte la toate produsele din magazin, aspectul vitrinelor de expunere si aranjarea pe tavi de prezentare;
7. Urmeaza procedurile financiare privind lucrul pe casa de marcat, incasarea numerarului sau a platii prin POS, inmanarea bonului de casa si a restului catre fiecare client, separarea tipsului de vanzare;
8. Verifica prin sondaj stocul de produse, materii prime si marfuri din magazin;
9. Monitorizeaza si participa, impreuna cu lucratorii din subordine, la curatenia si igienizarea locului de munca;



10. Pe parcursul turei de lucru directioneaza oamenii din subordine in diferite zone ale magazinului , pentru a reduce aglomeratia si implicit pentru a asigura un serviciu excelent catre client, mentinand standardele operationale si de curatenie la cel mai inalt nivel;
11. Actioneaza cu integritate, onestitate si in cunostinta de cauza promovand cultura si valorile Ana Pan. In timpul perioadelor aglomerate sau tensionate afiseaza o prezenta exterioara calma, mentinand standardele operationale la cel mai inalt nivel si fiind un exemplu pentru ceilalti colegi;
12. Comunica cu departamentul tehnic, verificand rezolvarea intr-un timp cat mai scurt a problemelor aparute in functionarea utilajelor, cuptoarelor, instalatiei frigorifice, aerului conditionat;
13. **Raspunde disciplinar, material si penal, in conformitate cu reglementarile in vigoare, in caz de neindeplinire sau indeplinire necorespunzatoare a atributiilor ce-i revin, conform fisei postului;**
14. **Sarcinile precizate mai sus nu sunt limitative , salariatul fiind obligat sa respecte si orice alte dispozitii primite de la superiorii ierarhici in legatura cu exercitarea in bune conditii a functiei detinute.**

#### **Fidelizarea clientilor**

1. Monitorizeaza comenzile personalizate (Torturi de nunta/ botez, Candy Bar, inclusiv degustare) si calitatea acestora la receptie;
2. Asigura transmiterea corecta a comenzilor catre laborator (fabrica) respectand Procedura de transmitere comenzi;
3. Interactiuneaza cu clientii pentru a le intelege preferintele, anticipeaza nevoile acestora si, impreuna cu ceilalti membri ai echipei de management, incearca sa indeplineasca dorintele, solicitarile clientilor, oferindu-le cele mai bune servicii si produse;
4. Defineste oportunitati de imbunatatire a produselor, promotiilor si serviciilor si le comunica managerului sau asistentului managerului.

#### **Analiza rezultatelor**

1. Analizeaza istoricul vanzarilor pentru a lua decizii de aprovizionare;
2. Urmareste, impreuna cu colegii de pe tura sa, rezultatele magazinului si gaseste solutii pentru atingerea targetului transmis.

## **2. PROFIL**

- Experienta in vanzari de minim un an;
- Ideal experienta in a coordona o echipa;
- Absolvent al unui liceu cu profil economic-comert sau calificare in domeniul vanzari- industrie alimentara;
- Ideal, licentiat al unei facultati cu profil de management, economic sau tehnologie alimentara.

## **3. APTITUDINI SI CUNOSTINTE:**

- Fin observator, intelege nevoile clientilor si interactioneaza cu ei natural;
- Bun coleg de echipa, sociabil, diplomat si dinamic;
- Organizat si dornic sa imbunatateasca activitatea constant;



- Ambitios, cu spirit de initiativa si dornic sa se dezvolte;
- Onest in relatiile cu colegii si cu managerii;
- Abil sa comunice clar si concis, atat oral cat si in scris;
- Cunoaste si poate utiliza programele Word si Excel.

#### **4. MOD DE APLICARE**

Daca vrei sa faci parte dintr-o companie dinamica cu o echipa de exceptie, trimitemi-ne un CV si o scrisoare de intentie pe adresa de e-mail [hr@anapan.ro](mailto:hr@anapan.ro)