

Nama : Ade Andrea Solikhin
NIM : 2010601035

Penentuan Jadwal pada Hard Rock Café

Apakah menjadwalkan para perawat di Mayo Clinic, para pilot di Southwest Airlines, ruangan kelas di UCLA, atau para pelayan di Hard Rock Café, menjadi sangat jelas bahwa penentuan jadwal yang tepat sangat penting.

Menjadwalkan pemanfaat asset perusahaan dengan tepat

- (1) lebih efektif, melayani para konsumen dengan layak,
- (2) lebih efisien, dengan menurunkan biaya.

Hard Rock Café yang terletak di Universal Studio, Orlando, merupakan restoran terbesar di dunia, dengan 1.100 tempat duduk pada dua tingkat utama. Dengan perputaran karyawan yang umum terjadi di industri restoran berkisar antara 80% hingga 100% per tahun. General Manajer Hard Rock Café Ken Hoffman mengatur penentuan jadwal menjadi sangat penting. Hoffman ingin 160 pelayannya menjadi efektif, tetapi dia juga ingin memperlakukan mereka secara adil. Dia telah melakukannya dengan menjadwalkan perangkat lunak dan fleksibilitas yang telah meningkatkan sementara itu memberikan kontribusi bagi tingkat perputaran karyawan yang hanya separuh dari rata-rata industri. Tujuannya adalah menemukan keseimbangan yang tepat yang memberikan kepada para karyawan secara finansial melalui shift kerja sehari-hari secara produktif sementara itu Menyusun jadwal yang cukup ketat sehingga tidak ada kelebihan staf antara waktu makan siang dan makan malam.

Ketika Hard Rock menetapkan jumlah staf yang diperlukan, para pelayan akan menyerahkan form permintaan, yang akan dimasukkan ke dalam perangkat lunak pemrograman linier dengan model matematika. Para individu diberikan peringkat prioritas dari 1 hingga 9, berdasarkan tingkat senioritas mereka dan seberapa pentingnya mereka untuk mengisi jadwal setiap hari. Jadwal tersebut akan diumumkan harian oleh sentra kerja. Bisnis ditangani diantara karyawannya, yang memahami nilai dari tiap-tiap shift dan sentra secara spesifik.

Para karyawan Hard Rock seperti sebuah sistem, demikian pula manajer umum, ketika penjualan per jam tenaga kerja meningkat dan tingkat perputaran karyawan menjadi rendah.

Pertanyaan

1. Beri nama dan alasan beberapa faktor yang dapat digunakan oleh Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan

Faktor-faktor yang digunakan Hoffman dalam meramalkan penjualan mingguan yaitu:

- a. Akomodasi di hotel terdekat atau pemesanan makan, dari tamu hotel level bawah

sampai level atas.

b. Mereka (konsumen) tidak selalu makan di hotel. Kebanyakan dari mereka ingin menjelajahi tempat makan yang berada di luar hotel. Mereka biasanya memilih tempat makan yang lokasinya berdekatan dengan hotel mereka.

c. Pihak restaurant menyelenggarakan acara live seperti konser musik atau pertunjukan lainnya. Dengan ini pihak restaurant dapat memprediksi persentase

pengunjung dalam setiap acara.

d. Restaurant melakukan promosi toko dan produk-produk terbaru. Dengan

melakukan promosi dan mengeluarkan produk-produk terbaru dapat

meningkatkan persentase penjualan.

2. Apa yang dapat dilakukan untuk menurunkan tingkat perputaran dalam restoran skala besar?

- Pilih Calon Karyawan Terbaik.
- Cari Karyawan yang Bertalenta.
- Tawarkan Kompensasi & Benefit yang Menarik.
- Berikan Pelatihan pada Karyawan.
- Hargai Karyawan.
- Feedback Positif dan Reward Untuk Karyawan.
- Ciptakan Lingkungan Kerja yang Menyenangkan.
- Jangan Terlalu Mengikat Karyawan dengan Peraturan Ketat
- Libatkan Karyawan dalam Pengambilan Keputusan
- Kenali Performa Karyawan
- Berikan Komisi Atau Bonus
- Rayakan Keberhasilan Karyawan
- Tidak Memaksakan Lembur
- Buat Tradisi Perusahaan
- Cross Training
- Kesempatan Pengembangan Karir Karyawan
- Komunikasi yang Baik
- Dorong Karyawan untuk Menjalin Hubungan Persahabatan

3. Mengapa senioritas menjadi penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan?

Konsep senioritas dapat diartikan secara positif apabila, seorang senior mampu menunjukkan kemampuan dan kecakapan kerja yang optimal sehingga dapat ditiru dan ditularkan kepada junior.

Faktor senioritas sangat penting dalam penentuan jadwal bagi para pelayan

dikarenakan karyawan yang sudah lama bekerja di perusahaan akan merasa lebih

nyaman dan sudah mengetahui segala sesuatu tentang pekerjaan tersebut oleh sebab

itu sebagian dari mereka biasanya melakukan pergeseran penjadwalan secara strategis

untuk mendistribusikan pengalaman dan keahlian mereka

4. Bagaimana jadwal dapat mempengaruhi tingkat produktivitas?

Penjadwalan merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi produktivitas suatu barang. Ini dilakukan dengan cara menetapkan kapan pekerjaan akan di mulai dan kapan pekerjaan akan berakhir. Penjadwalan dihitung berdasarkan perkiraan biaya, hal ini digunakan sebagai tolak ukur untuk menghitung cepat lambatnya suatu kegiatan. Penjadwalan akan mempengaruhi produktivitas suatu barang karena berkaitan dengan penentuan waktu operasi. Pada restoran, tujuan penjadwalan yaitu untuk meminimalkan waktu produksi dan biaya yang di keluarkan.