

BAB II

PROFIL UMUM BELLVA VVIP BAR & KITCHEN

A. Sejarah Bellva VVIP Bar & Kitchen

Bellva VVIP Bar & Kitchen adalah salah satu perusahaan yang bergerak dibidang *food & Beverage* atau biasa disebut kuliner. Bellva VVIP Bar & Kitchen lahir pada tanggal 20 April 2016 namun resmi launching pada tanggal 21 April 2016. Saat ini di Kota Yogyakarta sendiri Bar & Kitchen sudah sangat menjamur namun, Bapak Dimas sebagai pemilik Bellva VVIP Bar & Kitchen pada awalnya mempunyai banyak usaha di bidang makanan seperti Bucket, Black Canyon, dan Gurameh Bromo. Namun seiring berjalannya waktu dan banyaknya Bar & Kitchen di Kota Yogyakarta, beliau ingin membuat kafe Bar & Kitchen yang berbeda dari pada yang lain, karena menurut beliau kebanyakan Bar & Kitchen di Yogyakarta hanyalah sebuah nama dan lebih ke *Beer House* dan *Club*, berawal dari sanalah beliau terinspirasi membuat Bar & Kitchen dengan label VVIP dan dengan bangunan interior yang mewah dan bernuansa Eropa biasanya disebut dengan *Art Nouveo*.

Art Nouveo adalah salah suatu gaya seni khususnya dekorasi dari Negara Perancis yang terinspirasi oleh berbagai struktur dan bentuk alami

dengan garis lengkung dan garis sulur yang menyatu satu sama lain. Seni dekorasi ini sangat unik dan mewah biasanya bangunan yang memakai dekorasi ini adalah bangunan yang tinggi, seperti Bellva VVIP Bar & Kitchen sendiri ingin menciptakan tempat makan dan *ngewine* yang mewah karena mereka sendiri sudah memakai label VVIP (Very Very Important Person) maka dari itu selain dari segi makanan mereka juga menciptakan suasana yang nyaman dan mewah dengan desain interiornya.

Nama Bellva sendiri diambil dari bahasa latin yang artinya cantik, karena sesuai dengan tempatnya yang cantik dan juga sangat elegan. Bellva VVIP Bar & Kitchen berlokasi di Hartono Mall GF 10-11, jalan Ring Road Utara, Condongcatur, Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Kota Yogyakarta. Bellva VVIP Bar & Kitchen memiliki makanan andalannya yaitu Wagyu dan minuman beralkohol khas Bellva sendiri yaitu Maraville Mould.

Wagyu sendiri sebenarnya daging sapi potong dari Negara Jepang dan biasanya diolah menjadi Steak. Di Bellva VVIP Bar & Kitchen sendiri menawarkan beberapa jenis Steak yaitu Tenderloin Steak dan Sirloin Steak dan semuanya memakai daging wagyu terbaik, karena selain menawarkan tempat yang mewah dan nyaman Bellva juga menawarkan makanan dan minuman yang terbaik karena Bellva merasa sudah mengemban label VVIP jadi mereka harus menyajikan makanan dan minuman yang berkualitas. Selain itu Bellva juga menjual banyak varian makanan seperti makanan khas Indonesia, beberapa varian dessert dan pizza khas Italia juga masih banyak

lagi dan minuman lainnya yang tidak beralkohol seperti *milkshake*, *mocktail*, *squash*, kopi, *fresh juice*, dan lainnya.

B. Visi

“Menjadikan Bellva VVIP Bar & Kitchen sebagai Bar & Kitchen yang berkualitas dengan menu dan layanan yang sangat memuaskan serta tempat yang nyaman dan mewah”

C. Misi

“Menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan kualitas dalam bidang *Food & Beverage*.”

D. Logo & Interior



a. Tampak Ruang VIP



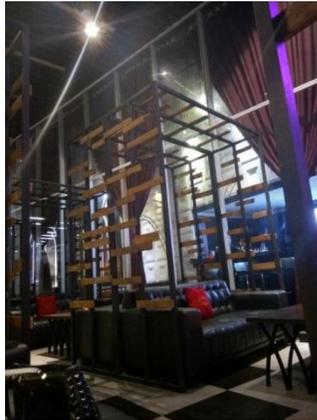
b. Ruang Tengah dalam



c. Tampak Depan Pintu Masuk



d. Tampak Luar



E. Produk

a. Coffee



b. Beverage



c. Western Food



d. Appetizer & Soup



e. Signature/Makanan andalan & World Kitchen/ Makanan Internasional



F. Manajemen

1. Owner

Selaku pemilik usaha

2. Executive Manager

a. Mengelola SDM

b. Mengelola laporan keuangan restoran

c. Memantau pekerjaan SDM yang ada dibawahnya

d. Mengarahkan penjualan dan restoran kedepannya agar lebih berkembang

3. Marketing

a. Bertugas membuat rancangan strategi dan rencana pengembangan bisnis dan membuat program promosi bulanan dan tahunan.

b. Memantau trend pemasaran dan perilaku konsumen terkini bersama owner.

c. Mengambil solusi atau kebijakan dalam rangka menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan marketing.

d. Bertanggung jawab penuh atas terlaksananya visi dan misi perusahaan dan memantau perkembangan program marketing dalam rangka pencapaian target yang telah ditetapkan bersama.

4. Supervisor

a. Mengorganisir, mengatur, dan menerapkan fungsi dan tugas baramuda atau pelayan di restoran dengan standar operasional.

- b. Secara rutin memotivasi dan memberikan pelatihan untuk peningkatan skill baik baramuda baru dan lama.
- c. Bertanggung jawab dalam membuat laporan bulanan atas terlaksananya aktifitas operasional dalam rangka pencapaian target bulanan dan tahunan serta tercapainya visi dan misi perusahaan.

5. HRD

- a. Bertanggung jawab mengelola dan mengembangkan SDM termasuk perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan SDM di restoran.
- b. Bertanggung jawab penuh dalam proses perekrutan karyawan, mulai dari mencari karyawan, wawancara hingga seleksi.
- c. Bertanggung jawab pada hal yang berkaitan dengan absensi karyawan dan gaji.

6. Administrasi

- a. Bertanggung jawab dalam merekap data restoran.
- b. Bertanggung jawab mengurus surat transaksi yang dilakukan oleh perusahaan.

7. Captain Floor

- a. Bertanggung jawab mengorganisir secara langsung baramuda yang sedang bertugas.
- b. Menyelesaikan masalah dengan pelanggan ketika ada kesalahan dari baramuda.

8. Captain Bar

Bertanggung jawab meramu minuman.

9. Head Cook

Bertanggung jawab meramu makanan.

G. Struktur Organisasi

