

Bedrijfsleid(st)er/Bedrijfsbeheerder De Hoge Neer B.V.

Doel van de functie

Het zorgdragen voor een uitstekend functionerende horecazaak (De Hoge Neer) waarbij gastgerichtheid centraal staat. Je ontzorgt je operationele team door alle randzaken goed te organiseren en structureren, en werkt zelf mee op de werkvloer. Daarnaast ben je buiten de verantwoordelijk voor de administratie en financiën ook verantwoordelijk voor de administratie en financiën van onze tweede locatie (The Mayor).

Taken

- Geeft leiding aan het team van zowel fulltime als parttime medewerkers in de bediening en keuken.
- Werkt veel samen met de keukenbrigade, je spart vaak met hen om de horeca te verbeteren, maakt tijdig een nieuwe menukaart, en zorgt er samen met hen voor dat alles soepel verloopt.
- Werkt mee op de werkvloer in alle voorkomende werkzaamheden, zoals het ontvangen van de gasten, het opnemen van bestellingen, afrekenen, opruimen, en adviseren van gasten.
- Controleert de voortgang van de uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden.
- Is attent op wensen van gasten en op de naleving door de medewerkers van de gestelde regels t.a.v. presentatiemethode en gewenst gedrag t.o.v. de gasten.
- Is verantwoordelijk voor personeelsplanning en het maken van de roosters.
- Coördineert voldoende voorraad dranken, grond- en hulpstoffen e.d. en ziet toe op een juist voorraadbeheer en op juiste bestelling en levering bij vaste leveranciers tegen centraal bepaalde condities.
- Je zorgt voor een correcte offerte, draaiboek en uitvoering van een event.
- Zorgt voor de werving en selectie van jouw horecateam.
- Je bent verantwoordelijk voor de omzetmarge, en stuurt tijdig bij als dit nodig is.
- Je bent verantwoordelijk voor de juiste prijzen in de kassassystemen, en zorgt dat dit tijdig is aangepast als de prijzen wijzigen.
- Je bent op de hoogte van trends en ontwikkelingen op horecavlak en past deze toe in jouw werk. Je innoveert waar mogelijk en passend.
- Je zorgt te allen tijde voor een veilige (werk)situatie voor zowel gasten als medewerkers.
- Zorgt dat alle administratie en financiën op orde zijn van beide horeca locaties.
- Je zorgt dat er altijd conform de actuele ARBO- en HACCP-richtlijnen wordt gewerkt.
- Je zorgt voor de juiste instructies van alle apparaten en zorgt dat je team zich hieraan houdt.
- Je verhelpt 1e lijnstorings bij de apparaten waarmee je werkt, waar dat mogelijk is.
- Zorgt voor een optimaal werkklimaat waarin de kernwaarden van het bedrijf worden gewaarborgd.
- Je zorgt dat de website en het reserveringssysteem up to date zijn.

Functie eisen

- Werkervaring in de horeca, waarvan minimaal 2 jaar als leidinggevende.
- Je hebt gastgerichtheid in de genen en hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Flexibel inzetbaar, geen 9 tot 5 mentaliteit. Werken in de weekenden en op feestdagen is 'part of the job'.
- Je stijl van leidinggeven typeert zich als inspirerend, ondersteunend en coachend.
- Je bent stressbestendig, representatief, werkt secuur en professioneel.
- Je hebt goede communicatie- en sociale vaardigheden, en een passie voor het aansturen van teams om hen dagelijks te motiveren het beste uit zichzelf te halen.
- Je bent in het bezit van een BHV- en SVH-certificaat (of bent bereid dit te halen).

Wat kun je van ons verwachten?

- Jaarcontract voor 38 uur per week.
- Een functie met veel vrijheid en waarin je kunt ondernemen.
- Arbeidsvoorwaarden conform Horeca CAO.
- Goede pensioenregeling volgens Horeca CAO.
- 8% vakantiegeld.
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Het volgen van trainingen/cursussen.
- Werken op een prachtige locatie met een enthousiast en gemotiveerd team.

Soort dienstverband: Voltijds, Vaste baan