



## Supervisor, Huis van Eemnes

### Functieomschrijving

Als supervisor ben je het eerste gezicht voor de gasten in het Huis van Eemnes en de medewerkers bediening in de Brasserie en de bar. Je zorgt ervoor dat iedereen zich welkom voelt in het Huis van Eemnes. Elke dag is er iets te doen in het Huis en worden er tal van activiteiten georganiseerd. Dagelijks is de Brasserie geopend voor koffie met eigen gemaakt gebak of een heerlijke lunch en 's - avonds stroomt de bar vol met o.a. sporters welke trainen in één van onze zalen. Ook komen gasten spontaan een pizza of een mooie hamburger eten bij de bar of in de brasserie. Je voelt je als een spin in het web om elke dag alles op rolletjes te laten verlopen. Gastvrijheid zit in je DNA. Je leidt de dagelijkse gang van zaken van de Brasserie, de bar en activiteiten van het Huis van Eemnes en bent het aanspreekpunt voor de medewerkers in de bediening, medewerker keuken en de gasten in het Huis van Eemnes. Tevens ben je onderdeel van het BHV team.

### Overige verantwoordelijkheden:

- Dagelijkse coördinatie en aansturing;
- Voorraad beheer;
- Trainen en enthousiasmeren van het personeel;
- Administratie en registratie van o.a. HACCP lijsten, manco's en uren.

### Functie-eisen

Je bent als supervisor inspirerend, energiek en in staat mensen en collega's te motiveren en enthousiasmeren. Je bent gastvrij en biedt ongevraagd extra service. Daarnaast neem je eigen initiatief, en ben je communicatief vaardig om deze over te dragen naar anderen. Je bent niet bang om fouten te maken. Je hebt wilskracht en drive om dingen voor elkaar te krijgen.

- Mbo werk- en denkniveau;
- Minimaal 2 jaar relevante werkervaring in een vergelijkbare functie;
- Je hebt aantoonbaar leidinggevende werkervaring;
- Beheersing van de Nederlandse en Engelse taal;
- Je bent woonachtig in (de buurt van) Eemnes;
- In bezit van sociale hygiëne en BHV diploma.

### Arbeidsvoorwaarden

Een verantwoordelijke baan in een vooruitstrevend en groeiend bedrijf waar je daadwerkelijk impact kan maken;

- Ruimte en vrijheid om te pionieren en jezelf te ontwikkelen;
- Een informele werksfeer;
- Veel ruimte voor eigen initiatief, jouw visie en bijdrage wordt gewaardeerd;
- De functie is geschaald in de Horeca cao van het Huis van Eemnes.

### Bedrijfsprofiel

Het Huis van Eemnes is een laagdrempelige ontmoetingsplek van, voor en door alle Eemnessers, waar iedereen welkom is voor het deelnemen en actief bijdragen aan georganiseerde en spontane





activiteiten op het gebied van de 6 clusters; sport & recreatie, welzijn & participatie, educatie, cultuur, informatie & advies en facilitair en horeca. Maatschappelijk ondernemen staat hoog in het vaandel.

Het Huis van Eemnes heeft als doel “the place to be” te zijn voor alle inwoners: de huiskamer van Eemnes, waar je moet zijn als je wilt ontspannen, wilt leren, je wilt laten informeren, wilt helpen of geholpen wilt worden en waar je andere mensen ontmoet. Daarnaast biedt het Huis van Eemnes voor de zakelijke gasten uitstekende faciliteiten om een vergadering of congres te

faciliteren **Solliciteren?**

Stuur je cv en motivatiebrief naar [f.fine@huisvaneemnes.nl](mailto:f.fine@huisvaneemnes.nl)

ter attentie van Franca Fine. Wij nemen zo snel mogelijk contact met je op. Heb je nog vragen? Stel ze gerust via 035 531 18 87 of [f.fine@huisvaneemnes.nl](mailto:f.fine@huisvaneemnes.nl)

