



## Restaurantmanager, Eemnes

32 - 38 uur per week

Als jij een restaurant binnenloopt heb je meteen door hoe de hazen lopen. Wie houdt het overzicht? Hoe gaat het personeel om met gasten? Hoe hebben ze de taken verdeeld? Jij ziet wat er eventueel kan verbeteren en je handen jeuken om dat aan te pakken. Herken je jezelf hierin? Dan zoeken we jou!

### **Sta aan het roer**

Het Huis van Eemnes is een ontmoetingsplek voor en door Eemnessers, waar altijd wat te doen is. Voor onze Brasserie, bar en banqueting zijn we op zoek naar een restaurantmanager die, in een sociale omgeving, wil bouwen. Jij weet wat er moet gebeuren om van onze Brasserie een restaurant te maken, waar Eemnessers graag komen, en voor de vele sporters een gezonde kantine neer te zetten. Je geniet ervan om zelfstandig aan de slag te gaan en hierin je team aan de hand te nemen. Je krijgt veel ruimte om jezelf én onze horeca te verbeteren.

### **Jouw functie in staccato**

- Je bent eindverantwoordelijk voor de Brasserie, Bijdebar en banqueting;
- Je stuurt én coacht het horecateam aan en werkt zelf ook mee;
- Je regelt de planning, inkoop en HR;
- Je werkt zelfstandig, maar hebt voldoende collega's om je heen waarmee je kunt sparren;
- Je bent onderdeel van het BHV- en managementteam;
- Je stelt het jaarplan op met de bijbehorende rapportages en zorgt dat het nagestreefd wordt, met bijbehorende omzet- en kostenontwikkeling;
- Trends en ontwikkelingen in de markt signaleer je en pas je toe als het bij ons past;
- Je hebt het overzicht van processen, wet- en regelgeving op het gebied van horeca

### **Kijk je (min of meer!) in de spiegel als je dit leest?**

- Je hebt ten minste drie jaar ervaring in de horeca in een leidinggevende functie;
- Je bent een doorpakker die onze horeca naar een hoger niveau kan brengen;
- Je hebt organisatieskills. Je kijkt vooruit en voorziet tijdig de knelpunten en lost deze ook op;
- Gastheerschap stroomt door je aderen;
- Je bent een absolute teamplayer en gelooft dat de eindstreek alleen behaald kan worden wanneer je samenwerkt. Met je collega's, maar ook de vrijwilligers en andere medewerkers van het Leerwerkhuis;
- Je bent assertief, ambitieus en zelfstandig;
- Je bent flexibel in werktijden, aangezien we open zijn van 8.00 tot 24.00 uur;
- Ervaring in banqueting? Dat is een absolute pré.





### **Wat bieden wij?**

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 worden gewaardeerd;
- Maandelijks Borrel van het Huis;
- Salaris inclusief standaard 10% onregelmatigheidstoeslag.

### **Solliciteren?**

Stuur je cv en motivatiebrief naar [info@huisvaneemnes.nl](mailto:info@huisvaneemnes.nl), ter attentie van Lydia Baloe. Wij nemen zo snel mogelijk contact met je op. Heb je nog vragen? Stel ze gerust via 035 531 18 87 of [l.baloe@huisvaneemnes.nl](mailto:l.baloe@huisvaneemnes.nl).

### **Huis van Eemnes**

Samen met Eemnessers, lokale verenigingen, bedrijven, maatschappelijke en welzijnsorganisaties en de gemeente creëert het Huis van Eemnes een plek waar Eemnessers elkaar ontmoeten en zich thuis voelen. Een plek waar ieder individu uit onze samenleving mee kan doen. Waar je kunt helpen of geholpen kunt worden. Waar je je energie kwijt kunt of terugkrijgt.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen is bij ons vanzelfsprekend. Ons pand is duurzaam en we bieden veel ruimte voor arbeidsparticipatie, dagbesteding, vrijwilligerswerk en werkervaringsplekken voor studenten. Dit noemen wij het Leerwerkhuis. Daarnaast hebben wij goede faciliteiten voor vergaderingen en bijeenkomsten.

