

Functie: Restaurant Manager

Functietitel	: Restaurant Manager
Manager	: Food & Beverage Manager
Manages	: Team Lead, F&B Supervisors/ Medewerker bediening (30 medewerkers)

Functieomschrijving

A great lunch - or evening wine, awesomeness, people and planet (sometimes profit) person

Wij zoeken iemand om dagelijks “Heerlijk! Al die tevreden gasten!” te roepen.

Als Restaurant Manager zorg jij ervoor dat echt iedere, maar ook iedere gast tevreden de deur uitgaat zodat de review scores hoog blijven, en leidt het Restaurant naar de Restaurant Hall of Fame (we bedoelen natuurlijk, een top positie op tripadvisor en de Misset terras top 100, en een mooi cijfer in de Gault Millau). Je spreekt vloeiend Nederlands en Engels (want we vinden het belangrijk dat je flauwe grapjes kan maken in allebei de talen!) Je bent stressbestendig, en iedereen vraagt zich af hoe ze het in hemelsnaam deden zonder jou.

In deze functie ben je verantwoordelijk voor een team van circa 30 medewerkers waaronder een Team Lead en twee Supervisors. Jij en je team maken de gasten blij, want jullie doen er alles aan om hun verwachtingen te overtreffen (en dat lukt, telkens weer!). Jouw werkzaamheden staan in het teken van het aansturen en begeleiden van het team en uiteindelijk de beste serviceverlening aan onze gasten. Authentiek, persoonlijk en met humor. Je bent proactief, en een voorbeeld voor je team. Je zorgt voor de juiste aansturing met betrekking tot serviceverlening en procedures. Het motiveren van jouw team gaat je van nature goed af en de Conscious Cultuur neem je hierin mee. Je zorgt ervoor dat het team het beste uit zichzelf kan halen of dat nou te maken heeft met day-to-day of ontwikkelingsbehoeftes. Want happy medewerkers = happy gasten!

Jij als Restaurant Manager weet de balans tussen de operatie en ondersteunende werkzaamheden te behouden. Met jou aan het roer vertrekken onze gasten met Big Smiles.

Je voert verbeteringen en acties door om de F&B van Conscious Hotels nóg beter op de kaart te zetten. Ondertussen houd je haarscherp je P&L in de gaten zodat je inzicht hebt in het succes van je afdelingen. Jij ziet waar de verbeteringen liggen en voert deze samen met je team door.

Samen met de Chef voer je het inkoopbeleid uit en onderzoek je nieuwe leveranciers en speciale markten voor biologische producten. In deze functie maak en zie je toe op de voortgang van afdelingsplannen/ targets. Ook werf je nieuwe medewerkers samen met de People & Development afdeling en je zorgt voor voldoende bezetting. Kort samengevat: haal jij energie uit een werkomgeving en een hotelgroep die afgelopen jaar de Entree Award ‘Ondernemer van het Jaar 2018’ heeft binnengesleept? Deze functie is een uitstekende kans voor een zelfstandige, gemotiveerde professional om actief deel te nemen en de hotels te laten groeien naar hun volledige potentieel.

Wat ga je doen? Belangrijkste verantwoordelijkheden & taken

- Toezien op de uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden
- Het inroosteren, aansturen, motiveren en coachen van de Teamleiders, Supervisors en medewerkers bediening (circa 30 medewerkers) en verzorgen van de urencontrole
- Regelen en coördineren van alle werkzaamheden binnen Bar Kantoor
- Berekenen en bewaken van marges en het verklaren van cijfers aan de F&B Manager
- Verantwoordelijk voor samenstellen van (bar-) menu's, recepturen, en kostprijs calculaties
- Minimaliseren van verspilling/waste
- Zorg dragen voor een adequaat inkoopbeleid
- Zorg dragen voor correct voorraadbeheer d.m.v. maandelijkse stocktelling en controle op inkoop/verkoop van dranken
- Het bewaken/ controleren van de geldende voorschriften op het gebied van veiligheid en hygiëne (HACCP)
- Meewerken in de uitvoering; staat zelf coachend op de vloer
- Zorgen voor efficiënte werkmethoden en procedures en voor de instructie daarvan aan medewerkers
- Herkennen van training en ontwikkelingsbehoeften van je team en het plannen van de training
- Houden van (functionerings-, beoordelings-) gesprekken
- Motiveren en uitdagen van het team om creatief en innovatief te zijn en hen waarderen voor hun bijdrage aan het succes van de operatie
- Behandelen van klachten van gasten ter plekke
- Reageren i.s.m. afdeling PR/communicatie op reviews van gasten
- Draait mee in Duty Dienst rooster

Sollicitatieprocedure

Funcitieschaal en beloning

Deze functie wordt ingedeeld in schaal VIII van het Horeca CAO.

Verder hebben we bij Conscious Hotels ook nog andere beloningen. Na je proeftijd zal je een uitnodiging ontvangen om een nachtje te slapen in een van onze hotels, inclusief een heerlijk biologisch ontbijt. Samen met de liefde van je leven!... of je moeder, mag ook natuurlijk. Daarnaast mag je ook je vrienden en familie bij ons onderbrengen, met onze Friends & Family kamerprijzen. Ook zijn de Conscious Shops items te verkrijgen met personeelskorting.

Verder kun je bij sportscholen David Lloyd of Shape All-in, lid worden tegen een sterk gereduceerd tarief. Daarnaast ontvang je ook een mooie personeelskorting als je gezellig komt eten bij Restaurant Bar Kantoor en Restaurant MOER. *Eat Healthy, Stay Healthy and Work Healthy*. Oh, en we hebben ook erg gezellige personeelsfeesten, kerstborrels en –dinners en andere sociale evenementen (onze maandelijkse Conscious Borrel a.k.a. de Correl). Klinkt goed toch?

Sollicitatieprocedure

Enthousiast geworden voor deze nieuwe uitdaging? Heb je ervaring in een soortgelijke functie? Waar wacht je dan nog op? Solliciteer direct! Maak je sollicitatie compleet door je CV en begeleidende brief naar het vermelde emailadres te sturen, en link met onze personeelsdame Conny Conscious op [LinkedIn](https://www.linkedin.com). Meer informatie over de functie, Conscious Hotels en Bar Kantoor kun je vinden op onze carriërewebste: <http://consciousjobs.eu/>. Je kunt natuurlijk ook altijd contact opnemen met het People & Development Team: wij zijn telefonisch bereikbaar op het nummer +31 (0)20 6711756.