



## **BEDRIJFSLEIDER – BIERFABRIEK ALMERE**

Bierfabriek een unieke combinatie van brouwerij, restaurant en café. In 2011 gestart in hartje Amsterdam, in 2014 opende de tweede vestiging in Delft en begin 2017 openden we ook in Almere onze deuren. Midden in ons restaurant brouwen we onze exclusieve bieren die je als gast ook nog eens zelf kunt tappen. De specialiteit van het eenvoudige maar met zorg samengestelde menu is het boven de houtskool BBQ gegrilde boerderijkippetje. Daarnaast liggen erop iedere tafel doppinda's van het huis, waarvan je de schillen op de grond mag gooien. Dit draagt bij aan het eigenwijze karakter van de Bierfabriek. Op vrijdag en zaterdag verandert Bierfabriek in Nachtfabriek en spelen onze DJ's vanaf een uurtje of 10.

### **Onze nieuwe bedrijfsleider...**

Is iemand die het optimale uit zijn of haar team kan halen. Je geeft leiding aan een team van zo'n 30 tot 35 personen (20 fte) waarbij de Chef-kok, Restaurantmanager, Barmanager en Brouwmeester je 'direct reports' zijn. Je werkt op basis van een centraal concept en bewaakt de uitvoering ervan. Het is een meewerkende functie, wat betekent dat je tijdens pieken van de operatie ook aanwezig bent op de werkvloer.

### **Wat houdt de functie concreet in?**

- Je ziet toe op voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden.
- Je draagt zorg voor beschikbaarheid van voorraden en middelen.
- Je optimaliseert de processen en dienstverlening op basis van de conceptbeschrijving.
- Je bent verantwoordelijk voor personeelsbeheer, waaronder werving en selectie van nieuwe medewerkers.
- Je bent verantwoordelijk voor de administratie en rapportage ten behoeve van de boekhouding.
- Bij deze functie is een bonusregeling deel van het arbeidsvoorwaardenpakket.

### **Wat verwachten wij verder van jou?**

- Je bent een motivator & coach.
- Je hebt HBO werk- en denkniveau en ervaring in leidinggevende functies.
- Je hebt een Budget & Target gerichte instelling en werkhouding.
- Je hebt een sterk organisatorisch vermogen.
- Je bent gastgericht en flexibel met betrekking tot de dagelijkse werkzaamheden.
- Je hebt goede kennis van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift.
- Je hebt geen 09.00 tot 17.00 mentaliteit en bent inzetbaar in zowel weekenden als avonden.

Ben jij de flexibele, ambitieuze en enthousiaste restaurant manager waar wij naar op zoek zijn? Stuur dan jouw CV en motivatiebrief naar [jobs@apollohotels.nl](mailto:jobs@apollohotels.nl). Heb jij vragen naar aanleiding van de vacature? Ook dan kun je hier terecht!

