



RESTAURANT MANAGER – 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 zullen we ook in Almere onze deuren openen. 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 doppelinda'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 Restaurantmanager...

is verantwoordelijk voor de dagelijkse leiding van het restaurant. Je geeft, samen met de Bedrijfsleider, leiding aan circa 25 pt/ft medewerkers en werkt samen met de Chef Kok aan een optimale samenwerking tussen keuken en bediening. Je houdt de service op een zo hoog mogelijk niveau maar houdt de personeelskosten daarbij goed in de gaten.

De persoon die wij zoeken heeft leidinggevende ervaring binnen de horeca, weet een team op enthousiaste wijze te motiveren en gaat gestructureerd te werk. Je bent in staat om onder druk te presteren en houdt op drukke momenten het overzicht. De Bierfabriek biedt je een leuke, zelfstandige en flexibele functie.

Wij vragen:

- Aantoonbare relevante ervaring in het managen van een (middel)groot restaurant
- Een MBO/HBO werk- en denkniveau.
- Een representatieve-, gastvrije- en enthousiaste instelling en uitstraling.
- Aandacht voor omzet, snelheid en uitstraling.
- Een leider die zijn/haar kennis inzet voor het succes van de Bierfabriek.

Jij bent:

- Een echte (sociale) leider;
- Gedreven, energiek en een positieve persoonlijkheid;
- Service georiënteerd;
- Op je best bij grote drukte en uitdagingen;
- Je denkt in oplossingen en niet in obstakels;
- Betrouwbaar en oprecht.