



SUPERVISOR – BIERFABRIEK ALMERE

Ben jij de 'super' in supervisor?

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 doppelde'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 Supervisor...

Is een meewerkend voorman of -vrouw en is verantwoordelijk voor het goede verloop van de avond. Je geeft, samen met de Restaurantmanager en collega Supervisors, leiding aan circa 20 pt/ft medewerkers en werkt met de chefkok aan een optimale samenwerking tussen keuken en bediening. Je houdt de service op een zo hoog mogelijk niveau, zorgt ervoor dat iedereen georganiseerd te werk gaat en bewaakt de ontspannen sfeer in het restaurant en onder het personeel.

Wat bieden wij jou:

- Een fulltimebaan bij Bierfabriek. We streven naar hoge kwaliteit en een ongedwongen en gezellige sfeer. Onze gasten mogen ons boerderijkippetje met de handen eten, ons huisgebrouwen bier zelf tappen aan taptafels en de pindaschillen op de grond gooien.
- Een plekje in ons gezellige team van Bierfabriekers. We werken hard, zijn flexibel en teamplayers en houden natuurlijk wel van een biertje.
- De mogelijkheid om jezelf te ontwikkelen binnen ons bedrijf.

Als supervisor ben je in ieder geval:

- Gedreven, gastvrij en positief;
- Op je best bij grote drukte en uitdagingen;
- Een leider die zijn/haar kennis inzet voor het succes van Bierfabriek;
- Gefocust op omzet, snelheid en uitstraling;
- Woonachtig in Almere of directe omgeving.