

Vacature: meewerkend bedrijfsleider bij Gerrit in Uithoorn

Gerrit, de gezelligste huiskamer van Uithoorn, is op zoek naar een meewerkend bedrijfsleider. Bij Gerrit kan men terecht voor een lekker diner, een goeie borrel met mooie bieren, een paar potjes sjoelen of airhockey in de Playground óf kom een film pakken in Filmtheater Gerrit. Daarnaast staat er een brouwerij van de Naeckte Brouwers waar bieren worden gebrouwen waarvan sommige alleen bij Gerrit op de tap staan.

We houden van simpel en strak. Net als de ontwerper van ons gebouw, Gerrit Rietveld. Geen poespas, maar wel voor ieder wat wils. Dat is precies wat we ook zoeken in een bedrijfsleider; strak en duidelijk naar het personeel, creatief met nieuwe ideeën, handen uit de mouwen en vriendelijk en gastvrij naar de gasten zodat die met een stralende glimlach aan ons terugdenken. En als bedrijfsleider krijg je bij ons de kans en de vrijheid om van Gerrit een succes te maken.

Jij bent:

- Ervaring in leidinggevende horecafunctie is een pré, maar heb je minder ervaring, ben je leergierig en hou je van aanpakken dan kan dit zeker een mooie kans zijn
- Gastgericht en een teamspeler
- Enthousiast en ondernemend

Wij bieden:

- Een uitdagende leidinggevende functie in een startend bedrijf
- Een marktconform salaris (CAO+) exclusief fooi
- Een goede werk/ privébalans, bijvoorbeeld 4 dagen werken of bij 5 dagen werken om het weekend vrij
- Mogelijkheid tot training en ontwikkeling

Waar ben jij goed in?

Je bent verantwoordelijk voor het dagelijkse reilen en zeilen van ons restaurant. Je bent de spil in het team en draagt bij aan de groei en het succes van onze onderneming. Je zorgt er met je team iedere dag voor dat gasten een geweldige tijd hebben bij ons en met een goed gevoel de deur uitlopen. Je bent een operationeel manager, proactief, overtuigend en toegankelijk. Het aanbod van Gerrit is divers met verschillende soorten activiteiten en evenementen, waardoor we ook een uiteenlopende variatie aan gasten ontvangen. Om deze op een goede manier te bedienen ben je flexibel en oplossingsgericht en doe je geen concessies aan kwaliteit en gastvrijheid.

Wat ga jij doen?

Als meewerkend bedrijfsleider in ons restaurant ben je eindverantwoordelijke en stuur je de teams in de keuken en bediening aan. Je bent graag op de vloer, je houdt het overzicht en zorgt voor de juiste gastbeleving, zodra onze gasten over de drempel stappen. Dankzij jouw positieve manier van coachen en begeleiden zetten je medewerkers zich maximaal in om de beste kwaliteit en service te leveren. Je vindt het leuk om mensen ons mooie vak te leren en collega's in hun kracht te zetten. Je deelt je liefde voor de horeca met je team en draait graag operationeel mee.

Natuurlijk moeten ook andere zaken geregeld worden, zoals roosteren, voorraadbeheer, bestellingen, hygiëne en veiligheid. Verder houd je goed zicht op het behalen van de doelstellingen van Gerrit en spar je samen met de directie over de voortgang, verdere ontwikkeling van Gerrit en hoe het nog beter kan.

Wanneer kan ik beginnen?

Als het aan ons ligt, zo snel mogelijk.