

Bedrijfsbeheerder Bistro Landing (38u)

Afdeling: Algemeen

Rapporteert aan: Eigenaren

Minimaal opleidingsniveau: MBO, management ervaring is vereiste

Kern van de functie:

In deze functie ben je verantwoordelijk voor het restaurant Bistro Landing.

Je bent de direct leidinggevende van alle medewerkers in de bediening en werkt nauw samen met het Keukenteam.

Je kan jezelf helemaal vinden in ons concept; onze visie, missie en kernwaarden. Je vindt het leuk om dit verhaal over te dragen aan anderen en te vertalen naar praktische uitvoering op de vloer zoals aan tafel bij de gast. De gasten van de bistro zijn voornamelijk campinggasten en verkeren in heerlijke vakantiesferen waar jij op onvergetelijke wijze een positieve stempel op drukt. Met jouw creativiteit en gastgerichtheid zorg jij ervoor dat de gasten op de camping en de omliggende dorpen veelvuldig bezoekjes brengen aan onze Bistro.

Welke taken horen erbij?

Informereren, motiveren, trainen en aansturen van de medewerkers voor onze doelstellingen en bijbehorende werkzaamheden is een belangrijk onderdeel van je functie.

Taken die hierbij horen zijn; de werving en selectie van nieuwe medewerkers, de planning verzorgen, roosters maken, taken toewijzen en faciliteren van je team en je draagt zorg voor inkoop drank & non-food.

Je ondersteunt in administratieve taken die horen bij deze verantwoordelijkheden.

Je bent in staat je team te begeleiden en te coachen in hun ontwikkeling op de vloer en haalt hier energie uit.

Wat nog meer?

Je denkt en werkt mee in de marketing, communicatie & promotie. Denk hierbij aan het beheren en inzetten van de social mediakanalen, de website en interne communicatiemiddelen.

Je creëert evenementen die passen bij het hoogseizoen en bij het laagseizoen. Het liefst zie jij de Bistro altijd goed gevuld met gasten waarbij er een echte zomer- en winterplanning ontstaat. Denk aan pizza- en BBQ-avonden, quiz-avonden, speciale groepsarrangementen, etc. Dit moet nog helemaal worden uitgedacht en opgezet voor het winterseizoen dus hierin is jouw werkervaring een welkome aanvulling voor de eigenaren.

Je levert waardevolle input voor het opstellen van menukaarten, offertes, complexe werkplanningen en draaiboeken.

Je kan op diverse niveaus schakelen, ook in de zakelijke markt. In afwezigheid van de eigenaren ben jij de eindverantwoordelijke voor Bistro Landing en tevens aanspreekpunt voor de omgeving.

Wie ben jij?

Je kunt snel schakelen tussen werkzaamheden en bent in staat om in een hectische omgeving toch het overzicht te bewaren en de kwaliteit van de uitvoering te waarborgen.

Je kijkt vooruit en kunt anticiperen, durft beslissingen te nemen en weet je keuzes op basis van je kennis en ervaring te onderbouwen. Je bent in staat werkprocessen te verbeteren en te implementeren.

Je deinst niet terug voor het oplossen van problemen met bijv. de tap installatie, het kassasysteem of de koffiemachine. Hierin ga je oplossingsgericht te werk.

Functie-eisen:

- Mondeling & schriftelijk vaardig in het Nederlands, Engels en Duits is een pre;
- Minimaal 2 jaar werkervaring in de horeca in een leidinggevende rol;
- Sociale Hygiëne-certificaat is een pre (of bereid deze te halen);
- Kennis van en ervaring met Facebook en Instagram voor bedrijven;
- De Bistro is druk tijdens het campingseizoen, je zult dus in de zomervakantie meer uren inzetbaar zijn en in de winter heb je meer uren vrij.
- Werken in de weekenden is standaard. Buiten het camping seizoen zijn je werkdagen zoveel mogelijk gelegen op vrijdag, zaterdag en zondag.
- Je dienstverband loopt van 1 augustus 2024 t/m 31 oktober 2025
Je eigen vakantie-verlof neem je op in februari / maart
- Je bent beschikbaar tijdens alle (basis)schoolvakanties, Pinkster- en Hemelvaartsweekend.

Competenties die je beheerst:

- Plannen & organiseren;
- Initiatief nemen;
- Leidinggeven;
- Communiceren;
- Financieel inzicht.