

Vacature:

Bedrijfsleider / Floormanager

Voor ons dynamisch, druk bezocht en veelzijdig restaurant, zijn we op zoek naar een leidinggevende collega als aanvulling op ons team.

Bij ff Swanjée werken we met een enthousiast, hecht en gemotiveerd team. Wij leveren sublieme kwaliteit en Brabantse gezelligheid.

Taakomschrijving:

Uitdagende functie! Als Manager ben je verantwoordelijk voor het efficiënt en professioneel runnen van ons restaurant. Je zorgt voor een uitstekende gastbeleving en stuurt het team aan.

Verantwoordelijkheden en taken:

- Coördineren van dagelijkse restaurantactiviteiten.
- Toezicht houden op de prestaties van het bedienend personeel.
- Gasten verwelkomen en zorgen voor een optimale service.
- Zorgen voor een goede communicatie tussen keuken en bediening.
- Oplossen van eventuele problemen en klachten van gasten.
- Zorgen voor een schone en veilige werkomgeving.
- Trainen en begeleiden van nieuwe medewerkers.

Gewenste kwalificaties:

- Minimaal 2 jaar ervaring als leidinggevende in de horeca.
- Uitstekende communicatie- en leiderschapsvaardigheden.
- Gastgericht en verkoopvaardigheden.
- Stressbestendig en flexibel.
- Dag verantwoordelijke: openen of sluiten van de zaak
- Kennis van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften.
- Vloeiend in Nederlands en Engels.
- Sociale Hygiëne in bezit of bereid te halen (op onze kosten).

Waarom kiezen voor Swanjée?

We werken bij Swanjée graag met mooie producten, uit de keuken, maar ook wijnen, Cocktails, Bieren en Gin-Tonics. Je neemt deel aan periodiek managementoverleg en neemt verantwoordelijkheid voor nader te bepalen extra management taken.

- Rooster: Flexibele werkuren.
- Salariëring op basis van leeftijd en ervaring, overuren compensatie.
- Soort dienstverband: Fulltime.

Herken jij jezelf in dit profiel en ben jij klaar voor deze uitdaging? Stuur dan je CV en motivatiebrief t.a.v. Steef naar:

ffswanjee@live.nl

Of kom langs bij ons restaurant om persoonlijk kennis te maken!

