

Vacature Restaurantmanager

LOCATIE: BRASSERIE DÉLICAT, APELDOORNSEWEG 20, HOENDERLOO

Wij zijn per direct op zoek naar een restaurantmanager voor Brasserie Délicat. Ben jij een ervaren (assistent) leidinggevende in de horeca en op zoek naar een nieuwe uitdaging? Ga dan bij ons aan de slag.

Je komt te werken in een gezellig, professioneel team op een fantastische locatie. Onze brasserie bevindt zich tegenover Nationaal Park de Hoge Veluwe in Hoenderloo. Wij staan hier zeven dagen in de week klaar voor onze gasten. Van gezinnen tot fietsers, van vaste gasten tot toeristen, ze komen allemaal genieten van de sfeer, ons zonnige terras, de prachtige omgeving en uiteraard onze fijne menukaart.

Brasserie Délicat staat voor versheid, kwaliteit, duurzaamheid en uitstekende service. Als restaurantmanager draag jij hier aan bij en zorg je er voor dat onze kernwaarden door alle collega's wordt gewaarborgd. Onze gast is koning. We zijn gepassioneerd en hebben een duidelijk idee over smaak. Iets wat je terug ziet en proeft in ons gebak, lunch, borrel en diners.



DE FUNCTIE

De restaurantmanager is het aanspreekpunt en de leidinggevende van onze brasserie. Je draagt de verantwoordelijkheid voor de brasserie, het personeel en onze gasten. Jij zorgt er voor dat alles van a tot z op rolletjes loopt. Je creëert overzicht, regelt bestellingen, plannings en bent pas tevreden als onze gast dat ook is. Je komt te werken in een leuk team. We werken hard, maar houden ook van gezelligheid en een feestje op z'n tijd.

Als restaurantmanager ga je fulltime bij ons aan de slag. Als het kan, dan ben je om de week in het weekend vrij en een 4-daagse werkweek is bespreekbaar.

WAT VRAGEN WIJ VAN JOU?

Om te starten als restaurantmanager bij Délicat vragen wij in ieder geval om ervaring. Jij hebt al enige jaren ervaring op gedaan als (assistent) restaurantmanager of in een soortgelijke functie, je staat als leidinggevende stevig in je schoenen en kunt deze uitdaging aan.

Jij zorgt niet alleen voor een glimlach bij onze gasten, maar ook bij de collega's.



HÉT AANSPREEKPUNT VAN ONZE BRASSERIE

Je bent iemand met inlevingsvermogen, passie voor gastvrijheid en je levelt met het team. Vol enthousiasme en energie, maar je bent wel iemand die rust en overzicht kan bewaren. Daarnaast heb je service natuurlijk hoog in het vaandel staan.

Daarnaast vragen wij het volgende:

- Je durft initiatief te nemen
- Je hebt een helikopterview
- Je weet een team te motiveren en te coachen

WAT BIEDEN WIJ?

Je ontvangt een passend salaris. Het salaris is bespreekbaar en hangt af van opleiding en ervaring. Je krijgt personeelskorting bij Traiteur Délicat, Brasserie Délicat en op de catering.

Wat krijg je nog meer?

- mogelijkheid tot het volgen van cursussen
- een pensioenregeling
- een 4-daagse werkweek is bespreekbaar
- om de week een weekend vrij als het kan
- een prachtige werkomgeving
- leuke collega's
- personeelsuitjes en gezellige borrels

ENTHOUSIAST? DAN HOREN WIJ GRAAG VAN JE.
STUUR ONZE COLLEGA SUZANNE (HR) EEN KORTE
MOTIVATIE EN JOUW C.V. OP S.DEBRUIN@DELICAT.NL