

Vacature restaurant manager Restaurant Parkzicht Eindhoven

Algemene informatie

Strekking en algemeen doel van de functie:

Het mede realiseren van de gestelde afdelingsdoelen van het restaurant t.a.v. omzet en bezettingspercentage (aantal bezoekers), het begeleiden, ontwikkelen en motiveren van de medewerkers, het coördineren van alle hoofdactiviteiten, optreden als het day-to-day aanspreekpunt.

Voornaamste taken en verantwoordelijkheden:

- Leiding geven via de verantwoordelijken aan werkzaamheden die binnen het restaurant vallen
- Verdeling operationeel en administratief is ongeveer 80% operationeel leidinggeven en 20% administratieve werkzaamheden.
- Het zijn van een échte gastheer / -vrouw en het stralende gezicht en aanspreekpunt voor alle gasten. Gastvrijheid zit in hart en nieren.
- Werktijden zijn voornamelijk in de avond en avond+middag en vallen ook in het weekend
- De Restaurant Manager coördineert de werkzaamheden t.a.v. werkindeling en inzet van personeel op basis van de bedrijfsdrukke. Daarnaast het regelen van werkzaamheden van de verantwoordelijken rechtstreeks via het geven van aanwijzingen en instructies voor zijn of haar deel van de operatie
- Oplossen van zich voordoende problemen m.b.t. bijzonderheden per afdeling (personeelsbezetting, klachten, organisatorische problemen e.d.)
- Toezien op de naleving van de S.O.P.'s en aanpassen hiervan aan de veranderde werkzaamheden
- Zorgdragen voor een correcte omgang met gasten en klachtenbehandeling van zowel gasten als medewerkers
- Zorgdragen voor een correcte informatieverstrekking naar andere afdelingen en eigen team
- Halfjaarlijks voeren van functioneringsgesprekken met verantwoordelijken en het opstellen van persoonlijke ontwikkelingsplannen voor deze verantwoordelijken. Hierbij ook de coachende rol op zich nemend.
- Maken, controleren en aftekenen roosters en uren: het toezicht op de registratie van en omgang met overuren en tijd voor tijd
- Overzicht houden op alle facetten van het restaurant, toezicht houden op orde en netheid, zelf gebruik maken van de diensten in de outlets (i.v.m. servicestandaards) om zodoende volledig feeling met de werkvloer te houden (product-testing) i.o.m. de eigenaren.
- Initiëren van operationele aanpassingen binnen bepaalde outlets met als doel het optimaliseren van werkwijze, gastencontact, serviceverlening, efficiency etc.
- Leest iedere dag de diverse logboeken om zo problemen op tijd op te sporen en in de kiem te kunnen smoren.
- Bijwonen, leiden en initiëren van wekelijkse meetings binnen de restaurantafdeling, een meeting met de keuken en 2-maandelijkse verantwoordelijkenmeetings.
- Het bijhouden en verder opzetten van een actief trainingsbeleid d.m.v. het vaststellen van de behoeften, het coördineren van de trainingen zelf en het zorgdragen voor een goede registratie te samen met de verantwoordelijken, ook van externe product trainingen

- Toezien op het verspreid op laten nemen van de vakantiedagen door de medewerkers van de afdeling en zodoende zorgen voor een beperkte aantal opgespaarde dagen om zo een gunstig resultaat op de P&L te bewerkstelligen en uitgeruste medewerkers rond te hebben lopen
- Het ondernemen van motiverende acties die als doel hebben een duidelijke boodschap naar de medewerkers te geven waaruit zij zich gewaardeerd voelen
- Ideeën opbrengen ter verbetering van de bedrijfsorganisatie op gebied van personeel, overlegstructuur, product enz.
- Optreden als stagebegeleider en leermeester en zeker maken dat iedereen een stageprogramma heeft
- Persoonlijke "PR" waarborgen en uitbouwen door contacten te onderhouden met andere operationele afdelingshoofden (restaurant team, keuken team, receptie) en vertegenwoordigers van toeleveringsbedrijven
- Administratieve taken m.b.t. roosters maken, bestellijsten bijwerken, SOP's bijwerken en functiesheets maken voor zelf aangenomen partijen
- Bij afwezigheid van de eigenaren het overnemen van dringende banquet sales
- Het uitvoeren van eventuele andere werkzaamheden die redelijkerwijs van je verwacht mogen worden

Profiel

Dit ben jij:

- Kennis van alle F&B standaarden, presentatie, service, producten en hygiëneregels
- Een positief en gastvrij persoon die een echt visitekaartje is voor de zaak
- Demonstreert een juist en veilig gebruik van alle materialen
- Gedegen kennis van wijnen en wijn-spijs advies
- Gedegen kennis van de keuken en alles wat geserveerd wordt
- In staat om de kwaliteit en de service standaarden te controleren
- Je hebt een commercieel inzicht en verkoopvaardigheden
- Je bent woonachtig in Eindhoven of in de directe omgeving hiervan
- Je bent besluitvaardig, gast-, resultaat-, en kwaliteitsgericht
- Je hebt meerdere jaren ervaring in een vergelijkbare functie

Persoonlijke eigenschappen:

- Flexibel
- Initiatief
- Creatief
- Innovatief
- Energiek
- Teamplayer
- Motivator
- Accuraat
- Organisatorisch sterk
- Stressbestendig
- Assertief
- Goede sociale vaardigheden
- Goede communicatieve vaardigheden

Overige informatie

Bedrijf

Hotel & Restaurant Parkzicht heeft een licentiecontract bij Hampshire Hotels. Een Nederlandse hotelketen met zo'n 65 hotels. Parkzicht biedt haar gasten 37 hotelkamers, 140 couverts binnen en 120 couverts buiten.

Trainingen

Wij bieden diverse trainingen aan die passen bij de functie en aansluiten op de wensen van de medewerkers. Dit kunnen operationele trainingen op de vloer zijn maar ook externe trainingen op het gebied van bijvoorbeeld revenu en meer.

Overige voordelen

Als medewerker van Hotel & Restaurant Parkzicht ontvang je een marktconform salaris. Hiernaast staat bij ons je persoonlijke ontwikkeling centraal.

Je kan als medewerker gebruik maken van het voordeel van maar liefst 35% korting op jouw rekening in het restaurant wanneer je zelf komt eten! Kom je met meer dan 8 personen dan krijg je 15% korting op het eten. Ook in restaurants van alle andere Hampshire Hotels kun je (tot en met 4 personen) genieten van 35% korting op je rekening.

Ook slapen in alle Hampshire hotels kan als medewerker voordelig! Voor slechts €47,50 per kamer kan je met 2 personen slapen en ontbijten, op basis van beschikbaarheid.

De dagelijkse maaltijd worden aangeboden door ons als bedrijf en er worden diverse borrels of personeelsuitjes georganiseerd.

Sollicitatieproces

Wij vinden het belangrijk een persoon te vinden die aansluit bij de functie maar ook bij het bedrijf en de personen waarmee hij/zij samenwerkt. Het sollicitatieproces zal plaatsvinden uit twee of drie gesprekken, afhankelijk van de personen waarmee wij in gesprek gaan.

Wanneer je solliciteert, doe dit dan alleen als jij aansluit bij de functie en stuur ons jouw CV incl foto en motivatie.