

FOOD & BEVERAGE MANAGER - CADZAND

Als F&B manager ben je de link tussen het management en de leidinggevende personen van de verschillende restaurants. Bij deze functie is het belangrijk dat de belangen van de verschillende partijen worden behartigd en er een goede samenwerking is tussen de verschillende afdelingen en concepten.

TAKEN

- **Optimalisatie processen en dienstverlening**
 - Toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van werkzaamheden en operationele ondersteuning.
 - Afstemmen van operationele zaken binnen de teams, bespreken van knelpunten, bepalen van oplossingen.
 - Zorg dragen voor efficiënte werkmethoden en procedures en de instructie daarvan aan medewerkers.
 - Voorstellen van investeringen.
 - Zorg dragen voor de implementatie van genomen beslissingen.
- **Personeelsmanagement**
 - Toezien op het personeelsbeheer.
 - Beoordelen en stimuleren van medewerkers, voeren van functioneringsgesprekken, maken van ontwikkelafspraken.
- **Rapportage en verantwoording**
 - Zorg dragen voor een adequate administratie en het opmaken van management-rapportages.
 - Toelichten en verantwoorden van resultaten, afwijkingen en activiteiten ter verbetering.

PROFIEL

- Je bent gastvrij, vriendelijk en beschikt over een natuurlijke beleefdheid.
- Communicatief zeer vaardig (zowel schriftelijk als mondeling).
- Uitstekende beheersing van het Nederlands en Engels.
- Je kan goed overweg met computers en hebt goede kennis van Office-software.
- Je bent een echte teamplayer, levendig, energiek, gemotiveerd en in staat om anderen te motiveren.
- Oog voor detail en “hands-on”-mentaliteit.
- Je bent creatief, resultaatgericht en flexibel opgesteld.
- Je durft knopen door te hakken en besluitvaardig te zijn.
- Je hebt leidinggevende capaciteiten.
- Je blijft ook onder druk rustig en doelgericht werken.

UURROOSTER

- Voltijds.

STARTDATUM

- Per direct.

SOLLICITEREN

- Stuur je CV en motivatie naar careers@sergiohermangroup.com