

RESTAURANT MANAGER

The restaurant manager is responsible for the daily operations of AIRrepublic and AIRcafé. The focus is on qualitative and quantitative objectives (costs/hours, efficiency) and providing information to the management. The restaurant manager works together with the head chef.

TASKS

- Optimization of processes and services
 - Oversee progress and execution quality of work and operational support.
 - Operational support during service.
 - Coordinate operational matters within the teams, discuss bottlenecks, determine solutions.
 - Ensure efficient working methods and procedures and their instruction to employees.
 - Ensuring compliance with regulations in the areas of safety, health, HACCP and working methods.
 - Ensure the implementation of decisions taken.
- Personnel Management
 - Operational direction to employees in the restaurant.
 - Establishing qualitative and quantitative personnel planning.
 - Selection of new staff (in consultation with management/board).
 - Assessing and encouraging employees, conducting performance interviews, making development agreements.
- Reporting and Accountability
 - Ensure adequate administration and preparation of management reports.
 - Explain and justify results, deviations and activities for improvement.

PROFILE

- You are hospitable, friendly and have a natural courtesy.
- Highly skilled in communication (both written and oral).
- Excellent knowledge of Dutch and English.
- You have good computer skills and good knowledge of Office software.
- You are a real team player, lively, energetic, motivated and able to motivate others.
- Eye for detail and "hands-on" mentality.
- You are creative, results-oriented and flexible.
- You have the courage to make decisions and to be decisive.
- You have leadership skills.
- You remain calm and goal-oriented even under pressure.

SCHEDULE

- Full-time

STARTDATE

- Immediately.

APPLY

- Send your CV and motivation to careers@sergiohermangroup.com

RESTAURANT MANAGER

De restaurant manager is verantwoordelijk voor de dagelijkse operatie van AIRrepublic en AIRcafé. Hierbij ligt de focus op kwalitatieve en kwantitatieve doelstellingen (kosten/-uren, efficiency) en het genereren van stuurinformatie ten behoeve van het management. De restaurant manager werkt hiervoor samen en in overeenstemming met de chef-kok.

TAKEN

- **Optimalisatie processen en dienstverlening**
 - Toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van werkzaamheden en operationele ondersteuning.
 - Operationele ondersteuning tijdens service.
 - 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.
 - Toezien op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo-, HACCP en werkmethoden.
 - Zorg dragen voor de implementatie van genomen beslissingen.
- **Personeelsmanagement**
 - Operationele aansturing aan medewerkers in het restaurant.
 - Vaststellen kwalitatieve en kwantitatieve personeelsplanning.
 - Selectie nieuw personeel (in samenspraak met management/directie).
 - 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