

## Vacature Floormanager 32 uur per week



*Ben jij die ambitieuze collega die staat voor gastvrijheid, kwaliteit en teamspirit? Werk je met veel plezier in de horeca, ben je cultuursensitief en kan je deze basiskennis en enthousiasme inbrengen in het team? Zie jij alles, weet je van aanpakken en communiceer jij hierin open en eerlijk? Zoek jij een uitdagende job op een dynamische werkplek? Dan kijken we uit naar jouw sollicitatie!*

### **Ons verhaal**

Ons restaurant bevindt zich in bezoekerscentrum Molenplaats Sonsbeek aan de rand van het prachtige Park Sonsbeek. Het bezoekerscentrum is het ideale startpunt voor een kennismaking met de bijzondere parken en de natuur die Arnhem rijk is. Trainees vinden hier een vrije en veilige plek om met een team aan de slag te gaan en te proeven van het horeca vak. Ze helpen in de keuken of in de bediening, leren Nederlands en worden sterker. Samen creëren we een plek waar alle bewoners en bedrijven uit de stad en verder welkom zijn.

### **Wat houdt de functie in?**

Als Floormanager ben je verantwoordelijk voor het restaurant, de verhuringen en de evenementen. Jij waarborgt de gastvrijheid, hygiëne, (in)werkprocessen en kwaliteit van de gerechten en drankjes. Je zorgt voor een schone, goed onderhouden en sfeervolle omgeving waar onze gasten een heerlijk hapje kunnen eten en drinken. Je maakt onderdeel uit van het basisteam van de locatie en geeft leiding aan horecamedewerkers en je begeleidt de trainees. Doordat je grotendeels zelf meewerkt kan het gehele team met jouw aansturing en begeleiding de behoefte en wensen van onze gasten waarmaken! Je coacht 'on the job' en weet mensen in hun kracht te zetten.

*Je bent verantwoordelijk voor de volgende resultaatgebieden:*

#### **Personeel**

- Je bent verantwoordelijk voor het rooster en denkt mee over een efficiënte inzet van medewerkers.
- Je stuurt een team van horeca- en keukenmedewerkers en trainees aan.
- Je geeft het goede voorbeeld in wat gastvrijheid is en ziet wat medewerkers en trainees nodig hebben om hierin te groeien. Met enige regelmaat organiseer je een werkoverleg, stel je verbeterpunten aan de orde. Verder zorg je voor een positieve teamsfeer.
- Je faciliteert een werkplek waarin iedereen elkaar aan kan spreken en zorgt dat de huisregels nageleefd worden. Hierin weet jij een balans te vinden.

#### **Horeca**

- Het assortiment van de kaarten en de juiste prijsstelling wordt per kwartaal vastgesteld. Jij denkt mee en komt met passende suggesties voor jouw locatie.
- Je bent verantwoordelijk voor de bestellingen, werkt via de HACCP-richtlijnen en zorgt dat de sfeer, klimaat en uitstraling van het restaurant altijd goed zijn.
- Ontvangen en bedienen van gasten, bereiden van warme en koude dranken en eenvoudige maaltijden; de kassa bedienen en zorgdragen voor de dagelijkse opmaak en afsluiting.
- Je bent bekend met alle baliewerkzaamheden en kan personeel hierop inwerken
- Bij bijzondere gelegenheden (evenementen of bijeenkomsten van groepen) zorgen voor een arrangement op maat.
- Je speelt ook in op feestdagen, vakanties of andere bijzondere gebeurtenissen gericht op verschillende culturen.

### **Commercieel & Relatiebeheer**

- Je bent ondernemend en levert informatie aan voor het promoten van activiteiten, evenementen, bestaande producten en diensten onder andere via social media.
- Je bent het eerste aanspreekpunt voor de verschillende bedrijven en verenigingen die gebruik maken van de horeca.
- Je onderhoud het contact met de leveranciers met betrekking tot de horeca.

### **Facilitair**

- Onze locatie moet er uitnodigend uitzien voor onze gasten. Een frisse en hygiënische omgeving draagt daaraan bij. Je bent eindverantwoordelijk voor het resultaat van de schoonmaak (zowel dagelijks als periodiek) van de gehele locatie.
- Eindverantwoordelijk voor het beheer, coördineren (leveranciers begeleiden), plannen van diensten gericht op onderhoud en storingen en het controleren van de facturen.
- Je draagt zorg voor onderhoud van de apparatuur (horeca, kassasysteem, e.d.), techniek (kleine klussen, storingen) en overige zaken als beveiliging (alarm, bellijsten) en sleutelbeheer.
- Inkopen van benodigde materialen (schoonmaak, aanvullen EHBO-koffer, etc.).
- Aanspreekpunt voor collega's op facilitair gebied.
- Verantwoordelijk voor een goede invulling van de schoonmaakprocedures.

### **Administratie & Financiën**

- Je bent verantwoordelijk voor een wekelijks kloppende urenadministratie van jouw medewerkers en trainees en administratie met betrekking tot jouw taakgebied.
- Je volgt de financiële cijfers van jouw verantwoordelijkheidsgebied en acteert hierop in samenspraak met de financieel medewerker.

### **Wat vragen we van je?**

Wij zoeken een gastgerichte en flexibele collega met ruime ervaring in de horeca. Plannen, leidinggeven, organiseren en controleren gaat jou goed af. Je bent een op en top gastheer/vrouw die samen met zijn/haar team het verschil gaat maken!

#### *Minimaal vragen we:*

- MBO+ werk- en denkniveau.
- Ruime ervaring met het werken in de horeca, minimaal 5 jaar.
- Aantoonbare ervaring in leidinggeven, plannen en organiseren.
- Een sociale, enthousiaste persoonlijkheid die het leuk vindt om het gasten naar de zin te maken.
- In het bezit van het certificaat Sociale Hygiëne.
- Cultuursensitief.
- Beheersing van Tigrinya of Arabisch is een pré.
- De bereidheid om in de avonden en weekenden te werken.
- Woonachtig in Arnhem of nabije omgeving.

Competenties; gastgericht, kwaliteitsgericht, samenwerken, plannen & organiseren, coachend leidinggeven, resultaatgericht; commercieel en kostenbewust kunnen denken en handelen.

### **Wij bieden je**

Een uitdagende en veelzijdige functie. Het salaris is conform referentiefunctie Assistent Bedrijfsmanager, Horeca CAO, max schaal 7.

### **Sollicitatie**

Reageren op deze vacature? Stuur dan je motivatie en CV voor **14 februari 2022** naar [Ires@abeautifulmess.nl](mailto:Ires@abeautifulmess.nl) ter attentie van Ires Manuel, HR Manager. Voor meer informatie kun je telefonisch contact met Ires opnemen op nummer 06 11 73 21 69.