

Ben jij die gedreven F&B-manager die op gemotiveerde wijze zorgt voor het coördineren van de bedrijfsvoortgang en onze horeca-afdelingen naar een next level brengt? Heb jij een hbo werk- en denkniveau, relevante werkervaring in de hospitality in de breedste zin van het woord en word jij enthousiast van onze concepten bij Dekker Zoetermeer? Wij zoeken jou!

Voor onze organisatie zoeken wij een enthousiaste, gedreven en communicatief sterke

F&B Manager (fulltime)

Wie zijn wij?

Dekker Zoetermeer is the place to be in Zoetermeer en omstreken op het gebied van sport, eten/drinken en entertainment. In onze restaurants Lodge at the Lake, Sweet Lake Italy, Lucky's Bowling & Sportsbar serveren wij vanuit een trendy hotspot (denk Ibiza, maar dan gewoon in Zoetermeer!) naast vegan en healthy dishes ook amazing burgers & pizza's, zowel binnen als buiten op ons zonovergoten terras én stadstrand. Bij ons kun je niet alleen eten maar ook tennissen, bowlen, poolen, squashen, padellen en proberen te ontsnappen uit één van onze vier escape rooms. Bovendien vinden er zakelijke en particuliere evenementen plaats vinden tussen de 10 en 1000 personen. Lodge at the lake een bekende trouwlocatie! Voor meer informatie www.dekkerzoetermeer.nl. Bekijk de brand movie: <https://youtu.be/258wYUkeopQ>

Wat ga je doen?

Als F&B Manager neem je het hele F&B-team, de restaurants en keukens onder jouw hoede. Een mooie verantwoordelijkheid, waarbij je een echt aanspreekpunt bent voor medewerkers. Daarnaast coördineer je de personeelsplanning, je bewaakt de personeelskosten & inslagpercentages en ziet toe op de uitvoering van de werkzaamheden binnen de afdelingen in de breedste zin van het woord.

- Je bent verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van teamleiders van het F&B-team en de keukenbrigade. Het totale team bestaat uit circa 70 medewerkers, verdeelt over 5 afdelingen. Denk hierbij aan, supervisors, eerste medewerkers, gastheren en -vrouwen, barmedewerkers, banqueting, chef-kok, keukenpersoneel en stagiaires;
- Je ziet toe op de juiste naleving van procedures en instructies en denkt na hoe jij deze kan verbeteren;
- Je bent betrokken bij het selecteren en inwerken van nieuwe collega's;
- Jouw focus ligt op de ontwikkeling van de collega's: denk aan periodieke functionering- en beoordelingsgesprekken, scholing en training;
- Je selecteert de juiste leveranciers tegen de juiste inkoopwaardes;
- Je ziet toe op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo en HACCP;
- Je werkt nauw met andere afdelingshoofden (Sales, HR, Receptie, Administratie);
- Je rapporteert aan de Directeur.

Wie ben jij?

- Je hebt HBO werk- en denkniveau en geeft momenteel minimaal 5 jaar operationeel leiding in de leisure, evenementen en/of hotelbranche;
- Je hebt een coachende en inspirerende manier van leidinggeven;

- Je bent een echte gastheer of gastvrouw;
- Je hebt een helicopterview;
- Je bent creatief en bruist van de ideeën;
- Je hebt een flexibele instelling (weekenden en feestdagen behoren tot de normale werkdagen);
- Je bent stressbestendig;
- Of het nu gaat om het bijhouden van voorraden of het strak zetten van de personeelsplanning, met jouw plan & organisatie skills zorg jij ervoor dat alles op rolletjes loopt;

Wat bieden wij?

- Salaris tussen afhankelijk van kennis en ervaring;
- Uitzicht op een vast contract;
- 25 vakantiedagen op basis van een fulltime dienstverband;
- 8% vakantiegeld;
- Pensioenregeling;
- Tantièmeregeling;
- Afwisseling, dynamiek en de belofte dat elke dag ook echt anders is;
- Ruimte voor nieuwe initiatieven en ideeën. Daar staan we altijd voor open. Of jij nu een week, maand of een jaar bij ons werkt;
- Wij bieden een arbeidsvoorwaardenpakket dat gebaseerd is op de cao-horeca;
- Gratis gebruik van alle sportfaciliteiten op basis van beschikbaarheid;
- Vergoeding kosten woon – werk verkeer.

Heb je interesse? Stuur je CV en motivatie dan naar vacatures@dekkerzoetermeer.nl t.a.v. HR en wie weet word jij onze nieuwe collega!