



Horeca Manager

Restaurant De Drie Gemalen

De Haarlemmermeersche Golfclub is één van de grotere golfverenigingen in Nederland en gelegen in Cruquius (Gemeente Haarlemmermeer/Noord-Holland). De vereniging exploiteert een golfclub met een 27-holes baan, een verlichte 9-holes par 3 baan, een driving range en een groot clubgebouw met daarin o.a. een horecagelegenheid c.q. restaurant voor leden en niet-leden.

Het clubgebouw wordt momenteel ingrijpend verbouwd en zal naar verwachting in augustus haar poorten weer openen. Tot die tijd worden de leden en gasten ontvangen in een tijdelijk onderkomen met volwaardige restaurant- en keukenvoorzieningen.

Voor het leiding geven aan de horeca is het bestuur op zoek naar een fulltime
Horeca Manager

De horecamanager is verantwoordelijk voor het dagelijkse management van de horecafaciliteiten en geeft leiding aan de medewerkers in het restaurant en de keuken. Hij/ zij draagt zorg voor een optimale gastbeleving voor de leden en gasten van de vereniging, zorgt voor een optimale en efficiënte bedrijfsvoering, is verantwoordelijk voor de aansturing van de medewerkers in de horeca en voor het behalen van de financiële doelstellingen, zoals gesteld door het bestuur van de vereniging.

Taken en Verantwoordelijkheden

- In samenspraak met de assistent-horecamanager en de chef-kok coördineren van de dagelijkse werkzaamheden;
- Toezien op kwaliteit van service richting leden, gasten en commissies van de vereniging;
- Waarborgen van gasttevredenheid door zorg te dragen voor een veilige, prettige omgeving en het bieden van een kwalitatief hoogwaardig aanbod van maaltijden en dranken;
- Aansturen, coachen en motiveren van fulltime en parttime horecamedewerkers;
- Werving en selectie van medewerkers en het voeren van functioneringsgesprekken/ Opstellen van een personeelsplanning in samenspraak met assistent horecamanager;
- Opstellen en bewaken van budgetten;
- Analyseren van omzet, kosten en marges om te komen tot een beheersing van kosten en het behalen van optimale rendementen;
- Zorgdragen voor voorraadbeheer en inkoop.

Van de horecamanager wordt verwacht dat hij/zij communicatief vaardig is, klantgericht handelt, organisatorisch en stressbestendig is, gastvrijheid hoog in het vaandel heeft staan, financieel en commercieel goed onderlegd is, ervaring heeft met plannings- en kassasystemen en kennis heeft van HACCP en andere aanverwante regelgeving.

Het betreft een fulltime functie (38/40 uur per week) met wisselende werktijden en er dient bereidheid te zijn om te werken in de avonden, weekenden en op feestdagen. Hbo-opleiding in Hotel- of Horecamanagement is vereist en minimaal 5 jaar relevante werkervaring in een leidinggevende functie is gewenst. Kennis van de golfsport is een pré.

Interesse?

Stuur dan direct jouw CV en een motivatie naar onze General Manager Taco Faber

taco@haarlemmermeerschegolfclub.nl

Voor vragen is Taco bereikbaar op 023-5589003