

Assistent Restaurant Manager

Ons Bedrijf

De Kiet Fast Barbecue staat voor échte low & slow barbecue flavors in een fastfood jasje. Door onze unieke bereidingsformule welke begint in onze centrale productiekeuken, kunnen wij onze gasten voorzien van slow food in fastfood tempo. Dit is niet zomaar een of andere friettent, dit is De Kiet!

De Functie

Als Assistent Restaurant Manager van De Kiet ben je verantwoordelijk voor het ondersteunen van de Restaurant Manager bij het dagelijkse beheer van het restaurant. Je werkt grotendeels in het restaurant, maar daarnaast verricht je ook andere taken zoals roosters maken, rapportages analyseren en bespreken met het management, en natuurlijk ondersteun je ook bij het werven, selecteren en trainen van nieuwe collega's. Pro-actief meedenken in verbeteringen van de bedrijfsvoering en het behalen van de gezette targets is een belangrijk onderdeel van je werk. De functie Assistent Restaurant Manager is dan ook met opzet een doorgroefunctie met promotie naar Restaurant Manager als uitgangspunt.

Verantwoordelijkheden

- Je assisteert de Restaurant Manager als het gaat om de ontwikkeling, coaching en begeleiding van de medewerkers;
- Je ondersteunt in de werving en selectie van nieuwe teamleden;
- Je werkt mee in het restaurant, met nadruk op het klantcontact;
- Je bent gericht op het verbeteren van werkprocessen en stelt gevraagd en ongevraagd verbeter suggesties voor;
- Je assisteert de Restaurant Manager met het gebruiken van actuele cijfers en statistieken om de gezette targets te behalen;
- Je zorgt samen met je team dat het restaurant er altijd netjes uitziet. Zowel voor de klant als voor de medewerkers zelf;
- Je houdt toezicht op de kwaliteit, snelheid en de service die geleverd wordt door het team;
- Je bewaakt de hygiëne en de naleving van de HACCP-richtlijnen;
- Je opent en/of sluit het restaurant volgens protocol;
- Je ondersteunt de Restaurant Manager met het maken van roosters;
- Je vervangt de Restaurant Manager bij afwezigheid.

Vereisten

- Je hebt minimaal een jaar ervaring in een leidinggevende rol in de horeca/retail;
- Je bent minimaal 32 uren p/week beschikbaar (4 werkdagen)
- Je hebt MBO+ werk- en denkniveau;
- Je bent doeltreffend als coach en als manager;
- Je bezit sterke klantgerichte communicatieve vaardigheden;
- Je kunt planmatig werken;
- Je hebt cijfermatig inzicht;

- Je hebt kennis van HACCP-richtlijnen en procedures;

Wij bieden

- Flexibele werkdagen met in overleg de ruimte om zelf te bepalen wanneer je IN het restaurant werkt, en wanneer je AAN het restaurant werkt.
- 8% vakantiegeld en 20 vakantiedagen (168 vakantie-uren);
- Een pensioenregeling bij Pensioenfonds Horeca & Catering;
- Een bruto startsalaris van €2218,67 op basis van 32-urige werkweek;
- Pensioenregeling bij Pensioenfonds Horeca & Catering;
- Bonus op basis van meetbare prestaties en persoonlijke bijdrage;
- Reiskostenvergoeding van 0,20ct per km (voor werk buiten eigen woonplaats);
- Ruimte om bijdrage te leveren bij de ontwikkeling van nieuwe strategieën en tactieken;
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en groei binnen het bedrijf;
- Personeelskorting op diverse items in ons restaurant.

Ben jij klaar voor de volgende stap in je carrière, en wil jij bijdragen aan het succes van De Kiet? Dan ben jij misschien wel de Assistent Restaurant Manager die wij zoeken!

Neem contact op met Quincy via info@dekiet.com of stuur een whatsapp naar 040-7370238