Horecamanager Golf de Gulbergen

Een nieuw horecateam opbouwen, een restaurant klaarmaken voor opening én verantwoordelijkheid dragen voor een stevige omzet? Als Horecamanager bij Golf de Gulbergen combineer je deze uitdaging met een zichtbare rol op de werkvloer. In deze nieuwe rol ben je niet alleen verantwoordelijk voor de exploitatie van het bestaande restaurant Golf de Gulbergen, maar ook voor het gloednieuwe restaurant bij de Driving Range wat nog in aanbouw is en 1 juni wordt opgeleverd.
Samen met jouw team zorg je iedere dag voor gastvrije horeca waar alles klopt. Je bent zichtbaar, weet wat er speelt en geeft je collega's de begeleiding die zij nodig hebben om zich verder te ontwikkelen en vertaalt commerciële kansen naar een sterke horeca-exploitatie.
Golf de Gulbergen is volop in ontwikkeling en juist daardoor krijg je de ruimte om vooruit te kijken, kansen te zien en mee te bouwen aan de toekomst van de horeca.

Waar kom je te werken?

Bij Golf de Gulbergen komen golf, horeca, leisure en zakelijke evenementen samen. De huidige horecagelegenheid is een belangrijke ontmoetingsplek voor leden, zakelijke gasten en recreatieve bezoekers: van een kop koffie na een ronde golf tot een uitgebreid diner of evenement.
Het nieuwe restaurant wordt ingericht als een moderne resto-bar ondersteunend aan de interactieve driving range. Dankzij een interactief spelelement wordt golf hier straks leuk en toegankelijk voor jong en oud, ervaren én onervaren. Deze ontwikkeling biedt nieuwe kansen voor de horeca.

Wat ga je doen?

Als Horecamanager sta je midden in de dagelijkse operatie. Ongeveer 70% van je tijd ben je op de werkvloer te vinden. Je geeft leiding aan het horecateam, begeleidt je collega's en geeft zelf het goede voorbeeld als het gaat om gastvrijheid.
Daarnaast houd je grip op de resultaten en kijk je waar kansen liggen om de horeca verder te verbeteren. Van het bewaken van omzet en marges tot het ontwikkelen van nieuwe activiteiten en arrangementen: jij weet wat er speelt en stuurt bij waar nodig.
Je houdt je onder andere bezig met:

- Leidinggeven aan en begeleiden van het horecateam en zorgen voor een prettige en veilige werksfeer;
- Meewerken in de dagelijkse operatie en het goede voorbeeld geven in gastgerichtheid;
- Bewaken en verbeteren van de kwaliteit van de service, het assortiment en het horeca-aanbod;
- Sturen op het horecabudget, omzet, inkoop, personeelskosten, rendement en marges en waar nodig tijdig bijsturen;
- Signaleren en uitwerken van commerciële kansen, nieuwe activiteiten, concepten en samenwerkingen die bijdragen aan de groei en zichtbaarheid van Golf de Gulbergen;
- Meebouwen aan het horeca- en hospitalityconcept rondom de interactieve driving range, met passende arrangementen voor leden, bedrijven en recreatieve bezoekers;
- Opstellen van cateringvoorstellen voor zakelijke evenementen en groepen, samen met de Relatiemanager en Sales;
- Zorgen dat processen rondom HACCP, bestellingen, voorraadbeheer en efficiënte werkwijzen goed verlopen, samen met de afdeling Horeca op het hoofdkantoor;
- Zorgen voor een passende personeelsbezetting en planning en betrokken zijn bij werving, selectie en ontwikkelingsgesprekken;
- Samenwerken met Sales, Staf Horeca, HR en andere ondersteunende afdelingen binnen Libéma.

Je rapporteert aan de General Manager van Golf de Gulbergen.

Hoe maak jij ons team compleet?

Jij bent een betrokken Horecamanager die graag onder de mensen is. Je houdt overzicht wanneer het druk is, steekt zelf graag de handen uit de mouwen en schakelt makkelijk tussen leidinggeven en meewerken in de dagelijkse operatie.

Daarnaast:

- Beschik je over hbo-werk- en -denkniveau;
- Heb je minimaal drie jaar ervaring in een leidinggevende horecafunctie;
- Heb je goed organisatorisch en cijfermatig inzicht en ervaring met het sturen op rendement en marges;
- Is ervaring met zakelijke evenementen een pré;
- Weet je jouw team op een natuurlijke manier mee te nemen, structuur te bieden en het beste uit je collega's te halen;
- Ben je ondernemend, zie je commerciële kansen en weet je deze om te zetten in concrete plannen en acties;
- Ben je flexibel en stressbestendig en inzetbaar in de avonden en weekenden, met aandacht voor een gezonde werk-privébalans.

Zo zorgen wij voor jou

Je versterkt ons team voor 36 tot 40 uur per week. De onderstaande arbeidsvoorwaarden zijn gebaseerd op een fulltime dienstverband:

- Een bruto maandsalaris tussen € 4.000 en € 5.000, passend binnen schaal 8/9 van de cao Dagrecreatie en afhankelijk van jouw kennis en ervaring;
- 25 vakantiedagen, aangevuld met extra verlofuren bij een langer dienstverband als waardering voor jouw loyaliteit;
- Reiskostenvergoeding van € 0,25 per km vanaf 10 km woon-werkverkeer, tot maximaal 25 km enkele reis;
- Een laptop en telefoon voor zakelijk gebruik;
- Onbeperkt gratis toegang voor jou en vier personen bij Beekse Bergen, Eindhoven Zoo, ZooParc Overloon, Aviodrome, Klimrijk en AquaZoo Leeuwarden met de Libéma-pas;
- 50% ambassadeurskorting op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort, vakantiepark Dierenbos en Kasteel Steenenburg.

Daarnaast profiteer je van aantrekkelijke extra’s, zoals exclusieve kortingen op bekende merken via Benefits at Work en volop ontwikkelmogelijkheden via de Libéma Academy. Zodra je vast in dienst bent, kun je ook gebruikmaken van sportvoordeel via Bedrijfsfitness Nederland en onze leasefietsregeling.

Enthousiast?

Krijg jij energie van het aansturen van een horecateam, zelf midden in de operatie staan én meebouwen aan de toekomst van Golf de Gulbergen? Dan maken we graag kennis met je!

Mocht je nog vragen hebben over de vacature of de sollicitatieprocedure? Neem dan gerust contact op via recruitment@libema.nl.