

BAVET – Restaurant Manager (optie zelfstandige basis)

Functieomschrijving

Is hospitality je passie en heb je een ondernemende mindset? Wil je graag de verantwoordelijkheid over de vestiging waarbij je een team zal motiveren en coördineren? Dan kan deze job iets voor jou zijn!

Binnen BAVET staat een geweldige klantervaring centraal. Als Restaurant Manager ben jij de eindverantwoordelijke van het restaurant. Het restaurant is je trots en dit straalt je uit naar het hele team. Je neemt de leiding over de keuken en zaal en staat ook paraat achter de schermen om zowel voor, tijdens, als na de service de meest memorabele 'saucy' ervaring te garanderen. Je zorgt ervoor dat alles op operationeel en administratief vlak vlot verloopt en je bent het centrale aanspreekpunt voor het hele team. Je neemt de directe leiding over de Zaal- en Keukenverantwoordelijken, Zaal- en Keukenmedewerkers, Studenten, Extra's & Flexi's.

Verantwoordelijkheden:

- Jij bent **the real Baveteer** en de drijvende kracht van ons concept. Je leeft en ademt onze waarden en zorgt ervoor dat iedereen van je team dit ook doet!
- Bij BAVET komen eten staat gelijk aan een memorabele ervaring! Een geweldige **customer experience** is voor jou dan ook je dagelijkse missie. Je draagt je energie en klantgerichtheid uit naar je volledige team.
- Je bent een echt rolmodel en een geboren leider die vrienden maakt aan beide kanten van de tafel. Je traint, inspireert en motiveert je team en creëert een echte **BAVET-community**. Streven naar de balans tussen een perfecte service, het optimaliseren van productiviteit & het creëren van een positieve en enthousiaste vibe in je team, zit in je bloed!
- Elke dag leer je bij en streef je naar verbetering. De BAVET-omgeving is continu in ontwikkeling, je dagelijkse doel is dan ook om het een beetje beter te doen dan de dag ervoor!
- Vrienden vertrouwen elkaar. Je koestert een omgeving van vertrouwen en geeft je team voldoende vrijheid om zichzelf te ontwikkelen. Dit doe je door hen aan te moedigen, te coachen & te begeleiden. Je motiveert je team om de klanten elke dag opnieuw de best mogelijke **customer experience** te bezorgen!
- Je bent **verantwoordelijk voor het dagelijkse operationele management van je restaurant**. Samen met je team zorg je voor de bestellingen, leveringen & het optimaal beheren van je stock, administratie en inventaris!
- Veiligheid en hygiëne zijn onze prioriteit! Je respecteert de wetgeving en handhaaft de interne procedures hieromtrent!
- Je begrijpt een **P&L**, mystery guest rapporten, fast checks, hygiëne rapporten, KPI's, productiviteit, loonkost & rapportage. Je zet je dag na dag in voor een continue verbetering!

Functievereisten:

- Je bent enthousiast om eventueel op zelfstandige basis aan de slag te gaan
- Je spreekt vlot Nederlands, kennis van Engels of Frans is een plus
- Je bent een **geboren host & teamplayer**!
- Je beschikt over voorgaande **horeca-ervaring** in een leidinggevende functie

- Je bent *enthousiast, dynamisch & positief* ingesteld
- Je beschikt over een stevige dosis *people skills*, bent *sociaal* & hebt goede *communicatieve vaardigheden*
- Stress geeft je vlinders en vormt alles behalve een probleem voor jou, door je *georganiseerde & gestructureerde mindset* kan je alles in goede banen leiden

Wat bieden wij jou?

- Een voltijds contract (38u) met variabel uurrooster dat je zelf samenstelt
- Groeimogelijkheden in een jong en dynamisch bedrijf
- Een aantrekkelijk salarispakket (cat. IX), aangevuld met extra-legale voordelen
- En natuurlijk, deel uitmaken van onze geweldige *BAVET-familie*, YAY!

<https://www.bavet.eu/en>