

Restaurant Manager Stek

Jouw missie

De functie titel zegt het al. Voor onze fijne Stek in Amsterdam, komen we graag in contact met een enthousiaste ondernemende restaurantmanager die onze dagelijkse operatie, in de breedste zin van het woord, gaat runnen.

Wat je gaat doen

Als restaurantmanager ben je het gastvrije aanspreekpunt voor onze gasten en medewerkers, het nieuwe gezicht van Stek. Je zorgt ervoor dat Stek winstgevend draait en dat de omzet snel weer groeit naar het niveau van voor de coronacrisis. Je stuurt op financiële KPI's en kijkt kritisch naar bestaande business. Je neemt initiatief, ziet commerciële kansen en bent niet vies van acquisitie. Je denkt mee over de positionering van Stek en vindt het leuk om onze social mediakanalen te vullen met goede content.

Op de werkvloer zorgt je voor rust en stabiliteit. Samen met de chef ben je verantwoordelijk voor het soepel laten verlopen van de dagen bij Stek. Je stuurt je team aan en bij waar nodig. Er is ruimte voor jou om nieuwe mensen aan te nemen. Je zorgt voor structuur en je bent oplossingsgericht (schrikt niet van een verstopte gootsteen of pinstoring).

Wie wij zijn

Stek bestaat sinds 2014 aan de Wibautstraat in Amsterdam Oost. Stek heeft een buurtfunctie, we hebben veel vaste gasten die dagelijks bij ons komen voor onze koffie, ontbijt, lunch en een borrel aan het einde van de dag. Ook toeristen weten ons goed te vinden. Stek staat voor liefde, aandacht en kwaliteit. We maken alles zelf, de sauzen, soepen, taart, het koekje bij de koffie. We kiezen ons assortiment zorgvuldig; de koffiblend, bieren, wijnen, en speciale frisjes. We werken met goede, veelal duurzame leveranciers, zoals Gulpener, de Lindenhoff, Brandt en Levi en het Bakhuys. Naast lekker en goed eten, vinden we persoonlijke aandacht heel belangrijk, voor gast en voor medewerker. Iedereen moet zich lekker voelen bij Stek.

Naast een grote groep vaste gasten en fans, heeft Stek ook veel zakelijke vaste gasten. Bedrijven uit de buurt zoals de HvA, het OLVG Oost en de Gemeente Amsterdam borrelen graag bij ons en we verzorgen veel catering. Ook verzorgen we regelmatig huwelijksdiners. We zijn trots op onze goede ratings op de verschillende platformen en hebben veel betrokken volgers.

Wie zoeken wij?

We zijn op zoek naar een echte partner aan de voorkant. Iemand die bereid is helemaal voor Stek te gaan en Stek zich eigen te maken. Die ruimte krijg je ook. Als

er een persoonlijk en zakelijke klik is, bieden we de mogelijkheid om mede-eigenaar te worden.

- Je bent een sympathieke manager met een grote passie voor eten & drinken die echt wil ondernemen
- Je bent commercieel ingesteld en je bent gewend om zelfstandig te werken
Je krijgt namelijk de verantwoordelijkheid voor het hele pakket (o.a. inkoop, personeel/team, menukaart, communicatie, onderhoud etc.)!
- Je hebt al ervaring met leidinggeven in de horeca of in een andere commerciële klantgerichte organisatie
- Ook ben je flexibel en hebt geen probleem met de soms onregelmatige uren van de horeca en je woont in de omgeving van Amsterdam
- HBO of MBO-4 Hotelschool/management een pre, maar een andere commerciële achtergrond en een liefde voor eten en drinken is ook goed
- Je hebt een SVH-diploma en je hebt kennis van de hygiëncode (HACCP)
- Een rijbewijs is een pre

Wat we bieden

Na een pittig corona-jaar, staan we te springen om weer aan de slag te mogen. Dat moment gaat komen in 2021. Oprichters Harriet en Liselotte gaan zich focussen op nieuwe projecten en zullen dus minder actief zijn in de dagelijkse operatie van het restaurant. Wel blijven ze betrokken met hun netwerk, kennis en expertise.

- We bieden je een CAO-conform salaris, vakantiegeld, pensioen en mogelijkheid tot persoonlijke & professionele ontwikkeling
- Een resultaatafhankelijke bonus
- De mogelijkheid om partner te worden als dat voor beiden goed voelt

Proces

Ben je enthousiast en wil je verder praten? Dan komen we graag in contact! Stuur je motivatie naar harriet.vanutenhove@gmail.com. Wil je daar de volgende dingen in meenemen?

- Waarom moet jij de nieuwe Restaurant manager van Stek Amsterdam worden?
- Jouw persoonlijke visie voor Stek? Waar zie je kansen?
- Wat breng je mee naar Stek Amsterdam?

Mocht je vragen hebben dan kun je contact opnemen met Harriet van Utenhove via het telefoonnummer 06-36396614