



Wij zoeken een:

Operationeel Manager

Functieomschrijving

Meneer Smakers is sinds 2012 uitgegroeid tot dé Utrechtse burgerbar en heeft inmiddels drie vestigingen binnen de stad. Meneer Smakers bereidt gastronomische burgers gemaakt van ambachtelijk gedraaid vlees. Daarnaast zijn wij gespecialiseerd in vegetarische burgers.

De Meneer Smakers formule is gebaseerd op drie belangrijke pijlers:

1. Ambacht
2. Familiegevoel
3. "Casual dining"

Voor uitbreiding van onze formule naar andere gebieden zijn we op zoek naar een enthousiaste en ondernemende:

Operationeel Manager (fulltime basis)

De Meneer Smakers Operationeel Manager heeft de strategische leiding en verantwoordelijkheid over de nieuw op te zetten restaurants. Je zorgt ervoor dat onze (service) standaards en conceptfilosofie wordt toegepast en bewaakt in elke te openen vestiging. Durf jij duidelijk te zijn en ben je tegelijkertijd een teamplayer? Maar ben je bovenal een enthousiast persoon met een hands-on mentaliteit? Dan zijn we op zoek naar jou!

Functie eisen

- Afgeronde HBO-opleiding
- Minimaal 3 jaar relevante ervaring als leidinggevende opgedaan in de horeca.
- Wonend in Utrecht of in de buurt.

Wat zijn onze verwachtingen?

Zelfstandig aansturen

Je bent een stevige coach voor jouw team van bedrijfsleiders die niet aarzelt hen waar nodig te corrigeren, je kunt motiveren en bent erop gericht om hen professioneel en persoonlijk te ontwikkelen. Je maakt afspraken, geeft instructies en aanwijzingen. Je controleert of men dit op de juiste manier opvolgt en onderneemt actie als dat nodig blijkt te zijn. Wij hechten veel waarde aan het "Smakers familiegevoel," waar binnen we ieders kwaliteit zoveel mogelijk tot zijn of haar recht willen laten komen. Delegeren doe je op een duidelijk manier waarbij je rekening houdt met de verschillende personen binnen een team.

Waarborgen van kwaliteit

Je krijgt te maken met onze formule-eisen zowel als kwaliteits- en productiviteitsnormen. Je beschrijft waar het werk aan moet voldoen en je bent erop gericht dat deze normen door de teams onder je behaald worden.

Instructies en procedures opvolgen

Instructies en aanwijzingen van de directie volg je bereidwillig op. Uiteindelijk beslis je mee, maar heeft de directie een eigen visie voor ogen waar niet van afgeweken kan worden. Je zorgt ervoor ook dat je team het goede voorbeeld volgt.

Verstrekken van juiste management informatie

Je laat financieel bewustzijn en inzicht zien. In het geval van een actie of besluit ben je in staat om een goede kosten- en batenafweging te maken.

Concrete taken:

1. Je stelt nieuwe teams van medewerkers samen per nieuwe locatie. Samen met de directie zoek je naar nieuwe potentiële Meneer Smakers locaties.
2. Je bewaakt dat aan alle standaards wordt voldaan evenals aan alle wettelijke eisen t.a.v. voedsel- en sociale veiligheid alsmede aan milieu- en andere wetgeving;
3. Je bewaakt de uitstraling, apparatuur en functioneren van de restaurants.
4. Je bent eindverantwoordelijk voor voorraad (beheer en inkoop) voor alle nieuw te openen restaurants.

Indicatie vergoeding:

Marktconform + Auto van de zaak.

Meld je aan via de pagina: www.meneersmakers.nl/vacatures of per mail: hallo@meneersmakers.nl