

DE ACHTERTUIN

Vacature



De Achtertuin is per direct op zoek naar een fulltime bedrijfsleider

Vanaf 2 april opent De Achtertuin weer haar deuren na een lange tijd van stilstand. De Achtertuin is een fris nieuw horecaconcept aan de westzijde van het Vasim gebouw, waar mensen elkaar ontmoeten en genieten van een lekkere borrel, goed eten en verschillende culturele uitingen, zoals muziek, film, poëzie en dans. De Achtertuin is een inclusieve plek waar verschillende culturele achtergronden elkaar ontmoeten en waar iedereen zich direct welkom voelt.

Per direct is De Achtertuin op zoek naar een nieuwe bedrijfsleider. Een fulltime baan met daarin veel verantwoordelijkheid en vrijheid binnen een informele werksfeer ligt in het verschiet.

Reguliere openingstijden:

- Woensdag: 14:00 - sluit
- Donderdag: 14:00 - sluit
- Vrijdag: 13:00 - sluit
- Zaterdag: 13:00 - sluit
- Zondag: 13:00 - sluit



Een bedrijfsleider in De Achtertuin

De horeca executie van De Achtertuin houdt het midden tussen het aansturen van een groot cafe/restaurant en een klein festival. In dat spanningsveld voelt de nieuwe bedrijfsleider zich als een vis in het water. Je zorgt dat alles op rolletjes loopt, stuurt het team aan (zo'n 30 collega's). Door jou kan iedereen zijn of haar werk goed doen.

Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel en bent een echte micro manager die ten alle tijden het overzicht behoudt. Je bent zelfstandig, ziet werk en hebt een groot analyserend vermogen. Ook ben je bent assertief, sociaal en een echte team player. Je bent in staat om mensen te motiveren en indien nodig ben je niet te beroerd om zelf ook even bij te springen achter de bar. Een belangrijke taak ligt in het werven en selecteren van personeel. Je bent sturend en denkt kritisch mee over het concept van De Achtertuin. Je denkt altijd op lange termijn na, maar hebt zeker ook oog wat er NU moet gebeuren om de klus te klaren. Evalueren en bijsturen is je tweede natuur. Je bent in staat om planmatig, secuur en gestructureerd te werken. Je hebt plezier in je werk, hebt affiniteit met evenementen en muziek en weet anderen met je werklust en je enthousiasme te motiveren.



Jouw 38-urige werkweek is goed gevuld met het:

- aansturen van het team
- opstellen van planningen en samenstellen van het rooster
- werven en selecteren van een nieuw team
- verzorgen van de inkoop
- rapporteren naar de directie in de vorm van week evaluaties
- je maakt marge analyses en omzet rapporten
- aannemen en aansturen/ mede-producen van feesten en partijen
- spil in het web bij de productie van evenementen
- verwerking van doorlopende post
- aanleveren van de administratie
- af en toe bijspringen op piekmomenten.

De ideale bedrijfsleider brengt mee:

- bewustzijn als het gaat om de balans tussen kosten en omzet
- sociaal, team player, leidinggevende capaciteiten
- hbo-werk- en -denkniveau
- zelfstandig, kritisch, planmatig
- horeca-ervaring in een leidinggevende functie bijvoorbeeld als Restaurantmanager, Horecamanager, event manager of General Manager. Dit maakt jou tot een ware horeca-topper!
- de bereidheid om je werkuren aan te passen aan de piekuren, dat betekent ook werken in de avond en/of het weekend
- een positieve pro actieve werkhouding, oftewel een harde werker die het werk ziet
- een kleurrijk persoon die ook van gezelligheid houdt.

We bieden je (o.a.):

- salaris in overleg
- een fulltime baan (38 uur)
- een plek binnen een inspirerend team in een leerzame, creatieve en ambitieuze werkomgeving
- de kans om leiding te geven aan inclusieve, culturele hotspot.

Zie jij jezelf in deze rol en ben je per direct beschikbaar? Solliciteer dan nu op de vacature en mail je motivatie + CV (optioneel videoboodschap) voor donderdag 1 april naar personeel@achtertuin.nu

