



FUNCTIEPROFIEL Bedrijfsleider Proeflokaal

DATUM

Amsterdam, 30-06-2021

INLEIDING

Chateau Amsterdam is een jonge start up. Gestart in 2017 met een kleine wijnproductie en nu, 4 jaar laten staan we op het punt om 160.000 flessen wijn te produceren. En dan zijn we er nog niet. We groeien snel en staan iedere keer weer voor nieuwe uitdagingen.

De komende jaren is het ons doel om nog verder uit te breiden in zowel wijnproductie en de distributie daarvan. We willen graag dat Chateau meer naamsbekendheid krijgt en dat we onze consument beter leren kennen. We willen een club oprichten en ons proeflokaal uitbreiden en we verhuizen binnenkort naar een nieuwe locatie in Amsterdam. Alles heeft als doel om een gezonde continuïteit van zaken te realiseren.

Om al deze doelen te realiseren zijn we op zoek naar een bedrijfsleider Proeflokaal.

De bedrijfsleider bij Chateau Amsterdam heeft de dagelijkse leiding over het proeflokaal. Hij/zij is verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van het proeflokaal en het behalen van een positief bedrijfsresultaat. Daaronder valt het waarborgen van service, kwaliteit en structuur. Hij/zij is het eerste aanspreekpunt voor personeel, leveranciers en gasten.

Deze rol is niet alleen aansturend, maar ook zelfstandig werkend.

FUNCTIEOMSCHRIJVING

Personeelsbeheer:

- Mede recruten, selecteren en aannemen van bedienend personeel
- Inwerken en trainen van nieuw personeel
- Beoordelen en ontwikkelen van personeel
- Aansturen van de sommelier
- Organiseren van verlof



Inkoop- en voorraadbeheer:

- Inschatten te verwachten afzet, voorraad check, opstellen bestellijsten
- Doen van de dagelijkse bestellingen in samenspraak met de chefkok
- Controleren en opbergen van te ontvangen goederen
- Structuur houden

Administratie en registratie:

- Vastleggen van verbruiken, bestellingen & manco's -> stocken (Lightspeed bijhouden)
- Bijhouden van afzet-, kosten- en uren-gegevens
- Opmaken en controleren van de kasstaten

Operationele voortgang:

- Opstellen van werkroosters en zorgen voor voldoende bezetting
- Toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/instructies en toezien op de voortgang en uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden
- Bijsturen van problemen, opvangen en afhandelen van vragen/klachten van gasten en personeel
- Toezien op de naleving van de voorschriften als het gaat om veiligheid, arbo en HACCP
- Toezien op het juist gebruik van inventaris/apparatuur en de directe omgeving, nemen van acties bij afwijkingen, gebreken, storingen etc.
- Zelf meewerken in de uitvoering en daarbij vervullen van een voorbeeldfunctie

Overig:

- Signaleren, uitwerken en doorvoeren van knelpunten in de operationele bedrijfsvoering
- Doen van voorstellen voor lokale acties en verbetering van werkprocessen
- Bijhouden van ontwikkelingen en trends in de markt



- Groepsarrangementen bespreken en organiseren samen met de shopmanager

In samenspraak met de horecamanagers:

- Assortiment en menu bepalen
- Deals sluiten voor betere inkooprijzen
- Uitwerken knelpunten in de operationele bedrijfsvoering
- Onderhoudscontracten apparatuur
- Aanschaf apparatuur

PLEK IN DE ORGANISATIE / RESULTAATGEBIED

- Hoofd van het proeflokaal
- Rapporteert aan de horecamanagers
- Verantwoordelijk voor omzet kant van het proeflokaal
- Samenwerkend met de shopmanager en chefkok

KENNIS EN ERVARING | COMPETENTIES

- Ten minste 5 jaar horeca ervaring
- Waarvan 2 jaar in een zelfstandige rol
- MBO/HBO werk en denk niveau

WAT BIEDEN WIJ

- Een fulltime baan in een unieke werkomgeving, werken bij een wijnmaker, midden de stad.
- Een plek in een jong bedrijf dat in een snel tempo groeit en je de ruimte geeft mee te groeien
- Onbeperkt vakantiedagen, flexibele werktijden, een ontspannen cultuur en een goed glas wijn.

Mail jouw CV met motivatie naar marijke@chateau.amsterdam