



Zuid zoekt Bedrijfsleider

ZUID is warm en intiem, huiselijk en toegankelijk, voor iedereen op zoek naar kwaliteit in Zuid. Een mix van oud en nieuw, modern en klassiek, zowel in het interieur als op de kaart.

ZUID is het tweede thuis van chef en eigenaar Michiel van der Eerde. Lang geleden werd hij al verliefd op deze plek, toen nog de eerste 'night shop' van Amsterdam, waar zijn passie voor koken ontstond. Michiel brengt met ZUID zijn passie terug naar zijn eigen buurt.

Bar en restaurant ZUID is iedere dag van de week open. Je bent welkom voor koffie in de ochtend en lunch in de middag. Wij weten dat een avond niet altijd gepland is en zomaar kan ontstaan. Het komt veelvuldig voor dat een borrel aan onze bar uitmondt tot een diner in ons restaurant. Want zeg nou zelf, dat zijn de leukste avonden!



Omschrijving

Wij zijn op zoek naar een enthousiaste en gastvrije **Bedrijfsleider** die van aanpakken weet. In deze functie ondersteun je samen met de Chef Kok, Richard Way, de Eigenaar, Michiel van der Eerde (bekend als Jury lid van Master Chef) en ben je verantwoordelijk voor het optimaal functioneren van Restaurant ZUID.

Als Bedrijfsleider zorg jij samen met je team dat alles vlekkeloos verloopt en dat gasten ongedwongen kunnen genieten van een avondje uit.



Wat ga je doen:

- Operationeel aansturen van het hele team;
- bewaken van realisaties (omzet, kosten, budgetten) van de diverse afdelingen en van de vestiging als totaal;
- Bepalen van de indeling van de dagelijkse bezetting;
- zorg dragen voor representatieve uitstraling van de zaak;
- Verantwoordelijk voor het oplossen van problemen of vraagstukken op de werkvloer;
- Het nemen van beslissingen op de werkvloer t.a.v. zeer uiteenlopende onderwerpen;
- zorg dragen voor een adequate administratie en het leveren van de vereiste gegevens en (management) rapportages;
- ontwikkelen, uitbouwen en in stand houden van lokaal netwerk;
- actief promoten van het eigen bedrijf;
- bewaken dat de voorschriften.

Onze Medewerker Bediening:

- Is woonachtig in (omgeving van) Amsterdam;
- Minimaal HBO denk- en werk niveau;
- Communicatief sterk, zowel mondeling als schriftelijk (Engels en Nederlands);
- Diploma sociale Hygiëne en basiskennis van de HACCP is een pre;
- Minimaal 3 jaar ervaring in soortgelijke functie;
- Minimaal 3 jaar aantoonbare ervaring met leidinggeven aan personeel;
- Affiniteit met de horeca;
- Nauwkeurig en planmatig sterk;
- Proactief;
- Je kunt zowel zelfstandig als in teamverband werken;
- Servicegericht;
- Ervaring met personeelsplanningssysteem, ervaring met Linda is een pre



Wat bieden wij?

Kom je werken bij ZUID en word jij een van onze nieuwe collega's van ons jonge en enthousiaste team? We bieden je een goed salaris en 25 vakantiedagen en leuke extra's. Heb je interesse? Stuur dan je motivatie en CV naar werkenbij@restaurantzuid.amsterdam.