



## GEZOCHT: RESTAURANTMANAGER VOOR DUURZAME EN SOCIALE BRASSERIE

### Welkom bij Brasserie Amare!

Bij het nieuwe Brasserie Amare overtreffen we je culinaire verwachtingen op het gebied van plantbased koken. We streven ernaar dat 80% van onze ingrediënten plantaardig zijn. Je geniet bij ons van verrassende, kwalitatief hoogstaande gerechten. Bedacht en bereid door onze chef-kok in samenwerking met sterrenchef Vincent van der Zalm. Blijft er iets over, dan proberen we dat alsnog in een gerecht te verwerken. En als we dierlijke ingrediënten gebruiken, kiezen we voor de meest duurzame optie. Je vind ons in het nieuwe cultuurpaleis Amare en kan van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat bij ons terecht voor ontbijt, lunch en/of diner. En als de zon schijnt, op het mooiste terras van Den Haag!

We zijn op zoek naar een **Restaurantmanager** met een sociaal hart, om te zorgen voor een soepel draaiende operatie van Brasserie Amare. Je ontfermt je over alle restaurantactiviteiten welke zich focussen op de exploitatie van de Brasserie. Ook ben je verantwoordelijk voor het waarborgen van de kwaliteit op de werkvloer. Als Restaurantmanager stuur je als meewerkend aanvoerder het gehele team aan. Je bewaakt hun functioneren en de door hen uitgevoerde werkzaamheden. Je doet dit samen met de Assistent Restaurantmanager. In jouw rol zorg je onder andere voor:

- Een operatie die op efficiënte wijze draait binnen de gestelde budgetten, doelstellingen en KPI's terwijl wordt toegezien op een kwalitatieve dienstverlening die voldoet aan de voorschriften en wet- en regelgeving.
- Een fijne, veilige en leerzame werkplek voor alle medewerkers. Je realiseert een goede invulling van de beschikbare werkplekken en kwalitatieve eisen.
- De juiste en volledige structuur en processen die nodig zijn voor het draaien van de Brasserie.
- Een levendig en actief lokaal netwerk dat bijdraagt aan het behalen van de gestelde doelstellingen en een tevreden opdrachtgever (Amare).
- Het tijdig aanleveren van heldere, volledige en betrouwbare rapportages en onderbouwing van resultaten volgens de gestelde richtlijnen.
- Het signaleren en inspelen op kansen om tot een nog completere en succesvollere Brasserie te komen.
- Continue positieve ontwikkeling van Brasserie Amare in de externe en interne beeldvorming.

We zijn een sociale organisatie en streven naar een medewerkersbestand dat voor minimaal de helft bestaat uit mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dat maakt ons werk extra betekenisvol maar vraagt ook om inlevings- en aanpassingsvermogen.

### **Wat wij jou bieden:**

- Geen 9 tot 5 baan, maar wel een die binnen 40 uur per week is in te vullen;
- Een startende sociale onderneming waar je de ruimte hebt om er jouw eigen duurzame draai aan te geven;
- Een vernieuwend horecaconcept waar de menselijke kant altijd voorop staat;
- Een dynamische omgeving waar naar je wordt geluisterd en je jezelf en je team kunt laten groeien;
- Een salaris tussen de € 2.750,- en € 3.300,-;
- Telefoonvergoeding en laptop;
- Mogelijkheid tot het bezoeken van voorstellingen in Amare;
- 25% korting op alle publieke horecalocaties van Social Capital;

### **Wil jij samen met ons Brasserie Amare tot een succes maken?**

Solliciteer door te mailen naar [werken@herbshospitality.nl](mailto:werken@herbshospitality.nl) of benader ons via dit mailadres voor meer informatie over de functie.

### **Over Amare Horeca en Social Capital:**

Amare Horeca is onderdeel van Social Capital en speciaal opgericht om de horeca binnen Amare te verzorgen. Andere bekende merken onder de vlag van Social Capital zijn Lekker Brood, Juni Lekkernijen en Happy Tosti. Amare Horeca staat voor duurzaamheid. Dit vertaalt zich in de producten die we gebruiken, de werkrelaties die we aan gaan en de doelstellingen die we stellen. We koken zoveel mogelijk plantbased en gaan verspilling waar mogelijk tegen. Amare Horeca is ontstaan uit een samenwerking tussen Juni Lekkernijen, Vincent van der Zalm en Social Capital.

