



Onze opdrachtgever, De Sevewaeg in Sevenum, heeft een totaalconcept op horecagebied. Zij combineren een schitterend groot terras, op één van de mooiste plekjes in Limburg, met de gastvrijheid die zij tentoon kunnen spreiden in hun grand café, brasserie, zalen en natuurlijk op het sfeervolle terras. Zij weten op unieke, warme en familiere wijze de gasten op maximaal de gastvrijheid te laten ervaren zonder de professionaliteit uit het oog te verliezen. Daarnaast prijken zij al jarenlang in de Café Top 100. De Sevewaeg heeft qua menukaart voor ieder wat wils. Een koffiokaart, keuze uit 100 bieren en natuurlijk een uitgebreide diner- & lunchkaart. Of je nu een spetterende bruiloft, sfeervol jubileum of een intiem diner organiseert; in De Sevewaeg geven ze je wensen een personal touch en adviseren ze je hoe je je ideeën het beste tot leven kunt laten komen. Zij hebben een divers personeelsbestand van betrokken medewerkers; zowel de weekendhulpen, de keukenbrigade als de gastheren en -vrouwen; allemaal verstaan zij de kunst om je als gast het gevoel te geven dat je er echt even 'uit' bent. Omdat zij recent een moderne nieuwe keuken hebben geïnstalleerd; de regio hen de klandizie gunt, ze stevige groeiplannen hebben én omdat zij een nieuwe fase in hun professionalisering in gaan, zoeken wij voor De Sevewaeg een

BEDRIJFSLEIDER

GASTVRIJHEID TO THE MAX



DE FUNCTIE

In deze functie ben je verantwoordelijk voor het reilen en zeilen van vele aspecten van De Sevewaeg. Je stuurt de bediening aan, stemt optimale samenwerking met de keuken af met de chef, herkent talenten in de mensen zodat je ze optimaal in kunt zetten. Je team bestaat uit ca. 40 medewerkers. Je beschikt over een flinke dosis productkennis die aansluit bij de kaart van De Sevewaeg (speciaal bieren, wijnen, keuken en grotere events). Naast de vanzelfsprekende taken in deze functie, organiseer je de zaken als leveranciers, onderhoud materieel etc. Je wordt in je taak ondersteund door een vast team, een officemanager die op kantoor de zaken bijhoudt en de eigenaren. Na bewezen resultaat tijdens de inwerkperiode, krijg je steeds meer de vrije hand in de bedrijfsvoering. Belangrijk te vermelden is dat De Sevewaeg teambuildingactiviteiten, producttrainingen (maar ook gezellige teamuitjes) hoog in het vaandel heeft staan? De functie kent mooie uitdagingen, afwisseling en een mooie landingsplaats voor je creativiteit.

JE PROFIEL

Vanzelfsprekend heb je een ruime ervaring in de horeca vanuit meerdere invalshoeken. Door opleiding en/of ervaring beschik je over Hbo werk- en denkniveau zodat je goed het hoofd kunt bieden aan alle uitdagingen die op je pad komen. Hiermee bedoelen we dat zowel de planning, het leidinggeven als het organiseren je goed af gaan; ook onder druk. Je hoeft niet zelf de scepter te zwaaien over de keuken bijvoorbeeld, maar je weet wel hoe het reilt en zeilt en met je chef kun je goed overweg en jullie spreken dezelfde taal. Je beschikt over de papieren die nodig zijn om een horecalocatie te runnen op het gebied van veiligheid, hygiëne en gastheer of -vrouwschap. Je hebt meer dan 6 jaar ervaring in de horeca in het algemeen, waarvan zeker 2 jaar in een leidinggevende functie. Je spreekt Nederlands en bij voorkeur ook Engels of Duits vanwege de internationale setting. In je stijl van leidinggeven weet je gastvrijheid, persoonlijke benadering maar directheid goed te combineren en weet je je team te motiveren het beste uit zichzelf te halen. Je straalt enthousiasme uit en weet dit goed over te brengen. Je combineert gastvrijheid met zakelijke professionaliteit!

ENTHOUSIAST GEWORDEN?

LINKX HR Management begeleidt De Sevewaeg in haar professionaliseringsslag op het gebied van HR. Heb je interesse in deze functie of wil je meer weten? Stuur je cv naar Imke Segers, imke@linkxhr.nl of bel naar 06 – 513 68 465. Voor meer algemene bedrijfsinformatie; www.desevewaeg.nl. Uiteraard worden reacties vertrouwelijk behandeld.

