

# Restaurantmanager

## HET PROFIEL

MANNA is een toonaangevend luxe hotel en global food & fish restaurant in Nijmegen. Voor het restaurant zijn wij per direct op zoek naar een ambitieuze restaurantmanager. MANNA legt de lat hoog: in service, hospitality en kwaliteit gaan we voor constant topniveau. Durf jij die uitdaging aan? Ben jij de enthousiaste, gedreven en inspirerende leidinggevende die we zoeken?

## DE WERKZAAMHEDEN

Als restaurantmanager ben je volledig operationeel in het restaurant en heb je de volgende hoofdtaken:

- Je hebt de dagelijkse leiding in het restaurant tijdens ontbijt, lunch en/of diner
- Je bent het aanspreekpunt voor alle gasten en medewerkers
- Je coördineert en voert alle mise-en-place werkzaamheden uit
- Je controleert planning en de urenregistratie van medewerkers
- Je bewaakt de reservering- en placeer lijsten van het restaurant en monitort de beschikbaarheid in het systeem
- Je voert dagelijkse bestellingen door naar leveranciers
- Je voert de wekelijkse stock uit
- Je bent verantwoordelijk voor alle relevante voorraden
- Je verzorgt de night-audit en sluit de restaurantkassa en draagt deze af

### Managementverantwoordelijkheden

- Je motiveert en inspireert op een bevlogen en respectvolle wijze alle medewerkers.
- Je traint medewerkers volgens de MANNA-protocollen die jij zelf snel in je vingers hebt.
- Je bent verantwoordelijk voor de kwaliteit- en conceptbewaking van MANNA.
- Je neemt actief deel aan de wekelijkse managementmeeting.

## WIE ZOEKEN WIJ?

Een bevlogen gastvrouw of gastheer die gastvrijheid en beleving hoog in het vaandel heeft staan.

Je bent een spin in het web in het restaurant, hebt gedegen vakkennis en straalt gedrevenheid en passie uit. Je hebt een groot gevoel voor verantwoordelijkheid, vindt het vanzelfsprekend verder te denken dan het normale stramien en hebt kennis van 'top of the market'- ontwikkelingen in de horeca. Je hebt meerdere jaren ervaring in gelijksoortige zaken en functies.

*Suzette*

MANNA

BLUE

---

ONE IN NEXT-LEVEL HOSPITALITY

Onze voorwaarden op een rijtje:

- Ten minste 3 jaar werkervaring in een gelijkwaardig bedrijf
- Gastheer/vrouw in hart en nieren
- Groot verantwoordelijkheidsgevoel, ambitie en een prestatiegerichte instelling.
- Gedegen vakkennis en ruime ervaring in het aansturen van medewerkers
- Je staat sterk in je schoenen en kunt daadkrachtig optreden als dat nodig is.
- Je bent gedreven en hebt echt een hands-on mentaliteit
- Je staat positief in het leven en hebt humor
- Je spreekt je talen en bent commercieel gedreven
- Je hebt een representatief en smetteloos voorkomen.
- Je neemt geen genoegen met half werk, je gaat altijd voor het maximale.
- Je bent een sterk voorbeeld voor je team, je hebt van nature overzicht, ook door steeds te laten zien hoe het moet.

### WAT BIEDEN WIJ JOU?

Een zeer verantwoordelijke en veelomvattende functie in een inspirerende en dynamische werkomgeving met een jong, fris en professioneel team. Je maakt deel uit van een succesvol en spraakmakend concept met toekomstperspectief en krijgt de beloning en voldoening die passen bij deze functie en dit horecasegment. Tegelijk heb je in dit snelgroeiende familiebedrijf alle gelegenheid om jezelf verder te verbeteren als horecatopper.

### DETAILS VAN DE VACATURE

Afdeling	Restaurant
Contractvorm	Fulltime contract voor bepaalde tijd op basis van taakstelling
Werktijden	5 dagen per week
Talenkennis	Je spreekt perfect Nederlands en vloeiend Engels is een pré.
Salaris	Boven het marktgemiddelde, afhankelijk van leeftijd en werkervaring.
Opleiding	Minimaal MBO-niveau, bij voorkeur MHS- of HHS-diploma
Ervaring	Ten minste 3 jaar ervaring in een soortgelijke leidinggevende functie.

Sollicitaties met cv naar [werken@manna-nijmegen.nl](mailto:werken@manna-nijmegen.nl) t.a.v. Deborah van Kempen. Heb je vragen over deze of andere functies, dan kun je ook met haar contact opnemen.

*Suzette*

MANNA

Blue

---

ONE IN NEXT-LEVEL HOSPITALITY