

BROADWAY

JUICY STEAKS & FAMOUS RIBS

BROADWAY is een altijd gezellig steakhouse concept van het betere soort. Een restaurant in het hart van Utrecht waar men met veel plezier een avond kan borrelen en tafelen en genieten van de beste gerechten zoals de lekkerste Spare Ribs van de stad en allerlei heerlijke geroosterde steaks. Daarnaast is er natuurlijk een keur aan voorgerechten, salades en desserts beschikbaar.

BROADWAY is sfeervol gevestigd aan de werf van de Oudegracht in drie werfkelders en heeft een heerlijk terras voor de deur. Met een flinke capaciteit van 130 zitplaatsen binnen en circa 60 buiten op het terras is BROADWAY een succesvol horecabedrijf dat al 30 jaar bestaat. De dagelijkse gang van zaken binnen BROADWAY wordt aangestuurd door een leidinggevend team. Dit team bestaat uit een bedrijfsleider, assistent-bedrijfsleider en shiftleaders.

Shiftleader

Als shiftleader ben je mede verantwoordelijk voor de operationele gang van zaken binnen BROADWAY. Met veel humor, gastvrijheid en flexibiliteit stuur je het serviceteam aan tijdens je shift. Het goed aansturen en ondersteunen van het team houdt in dat er pro-actief leiding wordt gegeven waarbij up-service en gasttevredenheid centraan staan. Concreet behoren de volgende onderdelen tot de taken en verantwoordelijkheden van de shiftleader:

Operationeel

Je bent verantwoordelijk voor een efficiënte uitvoering van de operationele werkzaamheden. Doelstelling is om een maximale up-service en tevredenheid van gasten te realiseren en te continueren. Hierbij ondersteun je het team door actief aanwezig te zijn, mee te werken, leiding te geven en door dagelijks middels training on the job iedereen verder te laten groeien als professionals.

Operationele verantwoordelijkheden zijn:

- De juiste uitvoering van werkprocedures (openen, sluiten, service, HACCP);
- Geven van aanwijzingen en instructies, begeleiden, stimuleren en corrigeren van medewerkers en leerlingen tijdens de operationele uitvoering in de service (training on the job);
- Toezien op de voortgang en kwaliteit van het werk om up-service constant te optimaliseren;
- Het lezen van situaties, gasten en tafels en daarop inspelen en aansturen;
- Constante kwaliteit van producten (eten & drinken) waarborgen;
- Signaleren van mogelijk onderhoud, reparaties, verbeteringen en behoudt van de zaak;
- Signaleren van voorkomende situaties, problemen en klachten;
- Aannemen van reserveringen en uitvoeren van gemaakte afspraken met gasten;
- Doen van suggesties voor de verbetering van werkwijzen en procedures.
- Algemene ondersteuning van het leidinggevende team.

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643