

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 operationele dagelijkse gang van zaken binnen BROADWAY wordt aangestuurd door een manager. Deze rol zal op korte termijn beschikbaar komen, een unieke kans met onwijs leuke uitdagingen en voor de absolute ambitieuze horeca-liefhebber.

MANAGER

Als manager ben je eindverantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken binnen het bedrijf. Met veel humor, gastvrijheid en flexibiliteit ben je in staat om, samen met het team, te sturen op kwaliteit in de breedste zin van het woord. Om het concept BROADWAY verder te optimaliseren is het aan de manager om de verschillende bedrijfsonderdelen (Operatie, Teamsamenstelling, Marketing en Financieel) gebalanceerd vorm te geven, aan te sturen en te borgen in kwaliteit en resultaat. Het goed aansturen en ondersteunen van de dagelijkse werkzaamheden en het team houdt in dat er pro-actief meewerkend leiding wordt gegeven waarbij up-service en resultaat centraal staan. Concreet behoren de volgende onderdelen tot de taken en verantwoordelijkheden van de manager:

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 en door dagelijks middels training on the job iedereen verder te laten groeien als professionals. Dit realiseer je door het coördineren en regelen van, en zelf meewerken aan, de dagelijkse werkzaamheden met betrekking tot de service en kwaliteit van dienstverlening en producten. Operationele verantwoordelijkheden zijn:

- Toezien op de juiste uitvoering van werkprocedures en samenwerking met de keuken (openen, sluiten, service, HACCP e.d.);
- 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) vormgeven en waarborgen;
- Aansturen van het onderhoud, reparaties, verbeteringen en behoudt van de zaak;
- Oplossen van voorkomende situaties, problemen en klachten;
- Aannemen van reserveringen en uitvoeren van gemaakte afspraken met gasten;
- Plaatsen van bestellingen bij leveranciers, en het uitvoeren van voorraadopnames;
- Doen van suggesties voor de verbetering van werkwijzen en procedures, aanpassingen in het assortiment, wisseling van leveranciers en dergelijke;
- Uitbouwen en inzetten van actieve relaties met leveranciers;
- Op basis van de financiële forecast (KPI's) de juiste keuzes maken in operationele uitvoering.

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643

BROADWAY

JUICY STEAKS & FAMOUS RIBS

TEAMSAMENSTELLING

Je voert een actief beleid om onze medewerkers verder te ontwikkelen als professionals, waarbij een positieve teamspirit centraal staat. Specifieke onderdelen van je rol zijn:

- Tijdig werven & selecteren van nieuwe medewerkers voor een gebalanceerde bezetting van de werkroosters;
- Actief adviseren bij de aanname/afscheid nemen van medewerkers;
- Actieve communicatie naar het team en ondernemers;
- Het organiseren en geven van workshops en trainingen;
- Toezicht op efficiëntie van werkroosters en indelen van medewerkers, mede op basis van het gestelde budget (KPI) in payroll;
- Mede uitvoeren van functionering- en beoordelingsgesprekken;
- Zorgen voor een overzichtelijke en accurate HR-administratie;
- Toeziën en activeren van een gezonde teamspirit en welzijn van de medewerkers.

MARKETING

Je voert een actief beleid op commerciële activiteiten wanneer nodig.

- Juiste fysieke communicatiemiddelen toepassen in en rondom BROADWAY;
- Mede toeziën op de kwaliteit van communicatie (on- en offline) volgens de huisstijl van BROADWAY;
- Tijdig aanpassen van menukaarten en dergelijke, op basis van het lopende productaanbod;
- Signaleren van de behoefte aan commerciële activiteiten wanneer nodig;
- Activiteiten en evenementen organiseren om de naam BROADWAY verder uit te bouwen;
- Recensies van gasten beheren met altijd een passende reactie op gegeven feedback;
- Het benutten van beschikbare gast-data (Customer Relation Management) om resultaten te optimaliseren;
- Dagelijkse communicatie via telefoon, e-mail e.a. met gasten.

ADMINISTRATIEF

Als manager ben je eindverantwoordelijk voor een juiste administratie en financiële huishouding binnen de exploitatie.

- Controleren en afsluiten van de kassa;
- Controle op de registratie van de uren en medewerkers;
- Kostprijsberekeningen uitvoeren, mede op basis van het gestelde budget en resultaat;
- Actief uitvoeren en bijhouden van een efficiënte kassa-inrichting/backoffice;
- Het consequent kennen van de gestelde doelstellingen;
- Het realiseren van het gestelde doelstellingen, en tijdig operationele aanpassingen doorvoeren bij afwijkende resultaten;
- Correcte rapportages en algemene communicatie met de eigenaren van BROADWAY;

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643

BROADWAY

JUICY STEAKS & FAMOUS RIBS

ARBEIDSVOORWAARDEN

Wij bieden onze manager een compleet arbeidsvoorwaardenpakket dat aansluit bij de functie:

- Een uitdagende functie; samen met de andere leidinggevenden stuur je een team van ongeveer 16 medewerkers per dag aan bij het beste Steakhouse van Utrecht.
- Wij hebben geen personeelstekort, dus geniet je van een goede werk-privé balans. Je bent onderdeel van een ijzersterk, jong, dynamisch, altijd gezellig en compleet team van meer dan 50 collega's.
- Je kan vertrouwen op een fulltime arbeidsovereenkomst voor een jaar met de intentie tot verlenging en een vaste aanstelling.
- Op basis van jouw kennis en ervaring bieden wij een maandsalaris tussen de € 2.778,- en € 3.647,- bruto per maand.
- Je kan ieder jaar genieten van 25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband en 8% vakantiegeld.
- Omdat we een compleet, gastvrij en erg leuk team hebben, waarin veel wordt gelachen, waarderen onze gasten ons met een flinke fooi, hierin deel je natuurlijk ook mee.
- Na een dag hard werken is er regelmatig een gezellige sluitborrel met collega's.
- Je geniet van een mooie personeelskorting bij BROADWAY en ons take-away en delivery zusje RIBS&Co..

BROADWAY

Oudegracht aan de Werf 139 | 3511AI | Utrecht

steaksandribs.nl | info@steaksandribs.nl

+31(0)30 231 2643