

GEZOCHT: ASSISTENT 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 **Assistent Restaurantmanager** met een sociaal hart om op meewerkende en ondersteunende wijze de dagelijkse gang van zaken bij Brasserie Amare te leiden. Je doet dit samen met en bij afwezigheid van de Brasserie Manager. Het doel van je rol is alle operationele activiteiten aan te sturen en te structureren om de locatie draaiende te houden. In jouw rol zorg je er onder andere voor dat:

- Je de leiding neemt over de operationele aansturing van het team. Op basis van de werkprocessen en systemen binnen Amare Horeca. Je zorgt voor een leuke en leerzame werksfeer;
- De voorraden ten alle tijden op orde zijn en op de juiste manier zijn opgeslagen. Door correcte verwerking en administratie draagt je bij aan het inzichtelijk maken en houden van de kosten;
- Je zorgt voor een schone werkomgeving die ten alle tijden voldoet aan de normen van de wet- & regelgeving omtrent HACCP;
- Je sollicitatieprocedures ondersteunt en medewerkers begeleid en monitort in hun functioneren;
- Je concrete input uitwerkt en uitvoert die bijdraagt aan verbetering van de dienstverlening;
- Je de administratieve werkzaamheden rondom de Brasserie verzorgd.

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 € 2.500,- en € 3.000,-;
- 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 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.

