

Supervisor Horeca - Kasteel Steenenburg

Word jij hét gezicht van onze horeca op deze unieke locatie en help je mee geschiedenis te schrijven? Dit historische kasteel, ooit een thuis voor adellijke families, opent binnenkort zijn deuren als hotel. Met 56 stijlvolle hotelkamers, een sfeervol restaurant, een gezellige bar - lounge en diverse ruimtes voor evenementen, feesten en vergaderingen, wordt het een plek waar historie en gastvrijheid en culinaire beleving samenkomen. En dat alles in een prachtige, bosrijke omgeving. Als Supervisor Horeca speel jij een sleutelrol in deze bijzondere beleving. Jij zorgt ervoor dat de horeca binnen Kasteel Steenenburg op hoog niveau wordt uitgevoerd en dat iedere gast kan genieten van een gastvrije sfeer, uitstekende service en een onvergetelijke culinaire ervaring. Met jouw enthousiasme, oog voor detail en talent voor organisatie maak jij van elk bezoek een bijzondere herinnering!

Wat ga je doen?

Van uitgebreid dineren, ontspannen borrelen tot exclusieve private dining – bij Kasteel Steenenburg draait alles om een culinaire ervaring op topniveau. Als Supervisor Horeca zorg jij ervoor dat onze bistro, het restaurant en evenementen tot in de puntjes geregeld zijn. Je werkt actief mee op de werkvloer, waarborgt een hoogwaardige service en speelt in op de wensen van de gasten.

Verder houd jij je bezig met:

- Coachen en inspireren van je collega's, waarbij je jouw passie voor o.a. serveertechnieken, wijn & spijs en gastvrijheid deelt. Jij tilt het team naar een hoger niveau en zorgt ervoor dat iedere gast zich welkom voelt;
- Bewaken en continu verbeteren van de servicekwaliteit, waarbij je scherp let op details en altijd kansen ziet om de horeca-ervaring nóg specialer te maken;
- Leiden van de dagelijkse operatie, waarbij je zorgt voor een efficiënte taakverdeling, een soepele samenwerking en een team dat met plezier en energie werkt;
- Beheren van kassa- en voorraadprocessen, zoals het verwerken van betalingen, controleren van de kasopmaak en ervoor zorgen dat alles op voorraad is om gasten optimaal te bedienen;
- Zorgen voor een tiptop verzorgde werkomgeving, waarbij hygiëne en netheid prioriteit hebben. Jij ziet erop toe dat alles voldoet aan de HACCP-richtlijnen en dat zowel het team als de gasten zich prettig voelen in een verzorgde en gastvrije ambiance.

In deze functie rapporteer je aan de Horecamanager.

Hoe maak je ons team compleet?

Door jezelf te zijn! Jij hebt oog voor detail, houdt van aanpakken en weet hoe je een team meeneemt in jouw enthousiasme. Jij weet hoe je een team motiveert en hoe je ervoor zorgt dat iedere gast zich welkom voelt en een uitstekende horeca-ervaring beleeft.

Daarnaast beschik je over:

- Mbo werk- en denkniveau, bij voorkeur in de richting van hospitality of horeca;
- Kennis van en ervaring met HACCP en sociale hygiëne;
- Beheersing van serveertechnieken en etiquette-regels;
- Goede communicatieve vaardigheden en ervaring met het aansturen en motiveren van medewerkers;
- Juist tijdens de drukste momenten laat jij zien wat gastvrijheid echt betekent – of dat nu op zaterdagavond is of tijdens een feestdag;
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Zo zorgen wij voor jou

Als Supervisor Horeca versterk je ons team voor 38 uur per week, aanvang medio augustus. De bijbehorende arbeidsvoorwaarden zijn op basis van 38 uur:

- Een salaris dat past bij jouw ervaring en verantwoordelijkheden, conform horeca-cao.
- 25 vakantiedagen;
- Een gunstige pensioenregeling en reiskostenvergoeding vanaf 10 km woon-werkverkeer (€0,23 per km) met een max van 25 km enkele reis en een vergoeding voor zakelijke kilometers (€0,32 per km);
- Onbeperkt gratis toegang voor 5 personen bij alle attractieparken en dierentuinen van Libéma (zoals Beekse Bergen, Aviodrome en Eindhoven Zoo);

- Ambassadeurskorting tot 50% op een verblijf in ons Safari Resort, Safari Hotel, Lake Resort en Dierenbos.

Enthousiast?

Klinkt dit als jouw volgende stap? Solliciteer dan via de sollicitatieknop – we kijken uit naar jouw reactie! Toch nog wat vragen? Neem dan gerust contact op met Dominique van der Wardt, recruiter, via d.van.der.wardt@libema.nl.

De aanvraag van een VOG maakt deel uit van de sollicitatieprocedure.