



DUURZAME & SOCIALE HORECA ONDERNEMING ZOEKT EEN LOCATIEMANAGER.

Dit ben jij:

Je hebt minimaal 3-5 jaar werkervaring in een operationele rol (bij voorkeur in de hospitality sector) en bent helemaal klaar voor een volgende stap in jouw carrière! Je kijkt uit naar een leidinggevende rol en hebt affiniteit met het bijdragen aan een inclusieve arbeidsmarkt. Je hebt HBO- werk en denkniveau en affiniteit met operationele horeca, duurzaamheid en het werken in een sociale omgeving. Je krijgt energie van een diverse organisatie die volop in ontwikkeling is. Door opleiding- en/of werkervaring heb je de benodigde vaardigheden en kennis voor deze rol, maar je vindt het ook leuk om je kennis te verdiepen en je te blijven ontwikkelen.

- Je bent een **verbinder**: Je bouwt teams op en werkt samen met anderen om gezamenlijke doelen te bereiken.
- Je **communiceert** effectief: Je weet in je communicatie begrip over te brengen voor de unieke behoeften van de verschillende medewerkers.
- Je wekt **vertrouwen**: Je weet het vertrouwen van anderen te winnen door eerlijkheid, integriteit en authenticiteit.
- Je bent **stressbestendig**: je kan goed met de werkdruk omgaan en weet alle ballen hoog te houden.
- Je bent **leergierig**: je blijft nieuwe dingen leren en tast de grenzen van het eigen kunnen af. Waar nodig kom je met voorstellen om zaken beter te doen.
- Je bent **proactief**, je zoekt actief naar mogelijkheden, klanten en nieuwe kansen.
- Je bent **gastvrij**: je denkt vanuit gastvrijheid voor alle bezoekers en medewerkers

Dit ga je doen!

Je begint je dag op maandag om 8 uur, je heet de eerste medewerkers welkom en zorgt voor een fijne opstart voor de medewerkers. Na deze opstart vertrek jij naar kantoor om je mailbox bij te werken, de cijfers van vorige week te analyseren en het aankomende rooster te maken. Om 10 uur is de morning meeting met het personeel van de keuken en van de service. Je geeft iedereen complimenten over hoe ze vorige week tijdens de drukte top hebben gepresteerd en super resultaten hebben behaald, we hebben namelijk onder andere 200kg groenten gered! Hierin worden ook de taken verdeeld en de evenementen van de dag doorgesproken. Na de morning meeting help je even mee bij de koffiecorner want het is vrij druk met gasten.

Een kleine schets van hoe het begin van je dag eruit zal zien. Als locatiemanager leidt je de dagelijkse gang van zaken binnen Amare. Je stuurt alle horeca- en cateringactiviteiten in samenspraak met de chefkok aan. Als locatiemanager verwerk je de dagelijkse events (aanvragen) en overzie je de uitvoering binnen de Juni Stadskantine. Je hebt een vooruitziende blik en anticipeert op evenementen, drukte en vakanties. Ook speel je hier natuurlijk creatief op in. Je hebt de algemene leiding over het service team en bent verantwoordelijk voor alle randzaken om de exploitaties zo goed mogelijk te runnen. Zoals financieel beheer, opzet en uitvoering van personeelsbeleid en afspraken met leveranciers. Dit doe je vooral meewerkend (Denk hierbij aan zo'n 70 a 80% meewerkend in de operatie).

Jij zorgt onder andere voor:

- De operationele aansturing van het team;
- Je hebt HACCP kennis en weet dit tot uitvoer te brengen;
- Je zorgt er o.a. voor dat iedereen de lekkerste koffies zet, zoals het hoort en dat iedereen er naar streeft om de werkplek de schoonste van Nederland te maken!



- Je krijgt de vrijheid om zelf je team samen te stellen en je speelt een belangrijke rol in de ontwikkeling en het werkplezier van de medewerkers.
- Concrete input die bij kan dragen aan de verbetering van de omzet van de locatie. Heb jij een tof idee? Creativiteit wordt gewaardeerd en we juichen leuke ideeën alleen maar toe!
- Dat de voorraden ten alle tijden op orde zijn en op de juiste manier zijn opgeslagen. De correcte verwerking en administratie draagt bij aan het inzichtelijk maken en houden van de kosten;
- Jij hebt de touwtjes in handen! Je bewaakt de budgetten, doelstellingen en je zorgt ervoor dat de KPI's gehaald worden.

Wie zijn wij?

Amare Horeca is onderdeel van Social Capital en opgericht om een deel van de horeca binnen Amare te verzorgen. Amare Horeca staat voor duurzaamheid. Dit vertaalt zich in de producten die we gebruiken, de werkrelaties die we aan gaan en de doelen die we stellen. We koken zoveel mogelijk plant-based en gaan verspillig waar mogelijk tegen. Amare Horeca is ontstaan uit een samenwerking tussen [Juni Lekkernijen](#), [Vincent van der Zalm](#) en [Social Capital](#).

Binnen het gebouw Amare runnen de **Juni Stadskantine**; dé huiskamer waar heel Amare samenkomt. In onze kleurrijke stadskantine vind je een gevarieerd, gezond en veelal plantbased buffet. Vanuit deze keuken bereiden we ook alle cateringingen die in Amare plaatsvinden. Van 10 personen lunch tot 500 personen diner. In de drukke maanden cateren we meerdere evenementen per dag.

Tot slot! Wat bieden we jou:

- Een bijzondere werkplek in het cultuur hart van Den Haag;
- Je maakt deel uit van een echte community waar veel like-minded mensen werken;
- Een vernieuwend horecaconcept waar de menselijke kant altijd voorop staat;
- Jouw werk draagt bij aan een inclusieve arbeidsmarkt.
- Je start bij voorkeur per 1 september 2023 en krijgt een jaarcontract met de intentie voor langere tijd samen te werken;
- De mogelijkheid om 38 uur per week bij te dragen aan een sociale onderneming;
- Een bruto voltijds salaris tussen de € 2.700,- en € 3.470,- in lijn met de Horeca CAO (op basis van ervaring en competenties);
- Mogelijkheid tot het bezoeken van voorstellingen die plaatsvinden in Amare
- 25% korting op alle publieke horecalocaties van Social Capital, zoals een lekkere tosti bij Happy Tosti of bij de heerlijke broden van Lekker Brood.

Heb je nog vragen of wil je direct solliciteren? Mail ons dan via ikwilwerken@socialcapital.nl. t.a.v. Norina Trouw. Ook als je niet al de gevraagde ervaring hebt zijn we benieuwd naar je en horen we graag jouw motivatie :-)