

SAMEN MET ONS IMPACT MAKEN?!



VACATURE
FLOOR MANAGER BREWPUB

BEN JIJ DIE HORECA HELD DIE SOWIESO
VAN BIER HOUDT, NOG MEER VAN
ONZE GASTEN EN HET GAAF VINDT
OM EEN TEAM AAN TE STUREN?

38 UUR PER WEEK

STUUR JE MOTIVATIE & CV NAAR:
GIJS@RABAUWCRAFTBEER.COM

BEN JIJ DIE HORECA HELD DIE SOWIESO VAN BIER HOUDT, NOG MEER VAN ONZE GASTEN EN HET GAAF VIND OM EEN TEAM AAN TE STUREN?

Horeca floor manager – fulltime – Eindhoven

Rabauw Craft Beer is een sociale onderneming: naast het brouwen van fantastische ambachtelijke bieren willen we ook sociale impact maken. Dit doen we door ontwikkelplekken te bieden aan een diverse groep Rabauwers: mensen voor wie het niet vanzelfsprekend is om regulier een baan te vinden. Tijdens het werken aan een ambachtelijk product en opleiding in onze Rabauw Academy staan onze kernwaarden centraal: zorgzaam, avontuurlijk en trots.

Wij zijn snel aan het groeien en openen naast onze vestiging in Gemert een tweede locatie in Eindhoven: een brewpub op 370m2 A-locatie op Strijp-S. Wij zoeken de beste professionals die samen met ons een succes gaat maken van deze brewpub. We zijn 7 dagen per week geopend en naast ambachtelijke gebrouwen bieren is food bij ons ook belangrijk: lunch, diner en borrelhap. Jij krijgt als floor manager horeca de verantwoordelijkheid voor een dagdeel. Jij stuurt de rest van het team aan en zorgt dat alles op rolletjes loopt. Samen met de horecamanager ben je verantwoordelijk voor de dagelijks gang van zaken en samen ga je voor ultieme gastvrijheid en perfect geserveerde bieren en food.

WIJ BIEDEN:

- 38u per week;
- Loon volgens CAO;
- Samen met ons impact maken;
- Opleiding tot biersommelier;
- Alle nieuwe brouwsels moeten uiteraard geproefd worden;
- Maar absoluut geen alcohol onder werktijd!
- En personeelskorting op onze bieren en in onze brewpub, onvergetelijke teamborrels en onbeperkte vakantiedagen :)

WIJ VERWACHTEN:

- Je hebt ervaring met werken in horeca;
- Ervaring met aansturen van een team is een pré;
- Je bent commercieel ingesteld en super gast-gericht;
- Je vindt het leuk om met werken met een bijzondere doelgroep: mensen met afstand tot arbeidsmarkt;
- Je bent niet vies van een mooi glas ambachtelijk bier en kunt dit over brengen op team en gasten.

JOUW VERANTWOORDELIJKHEDEN?

- Jij zorgt voor ultieme gast-tevredenheid;
- Bier- en algemene productkennis breng je over op de rest van het team;
- Jij zorgt er voor dat een shift vlekkeloos verloopt;
- Je evalueert de shift met het team, monitort op basis van data en stuurt bij waar nodig;
- Je denkt mee over concept;
- Je denkt kritisch mee over werkprocessen en draagt verbeteringen aan.

Voor vragen over deze vacature bel Gijs op 06-22958387. Mail je CV en motivatie naar gijs@rabauwcraftbeer.com.