Bedrijfsleider Horeca

Eindhoven | Fulltime Dienstverband

Ben jij een geboren leider met gevoel voor gastvrijheid én commercieel resultaat?

Krijg jij energie van een bruisende horecaomgeving, weet je een team te motiveren en houd je ook op drukke momenten het overzicht? Ben jij iemand die vooruitdenkt, verantwoordelijkheid neemt en graag het verschil maakt op de werkvloer én achter de schermen?

Voor een horecagelegenheid in Eindhoven zoekt TGR Recruitment een ondernemende Bedrijfsleider die de dagelijkse operatie in goede banen leidt. Je bent het gezicht van de locatie, het aanspreekpunt voor het team en verantwoordelijk voor een gastbeleving waarbij kwaliteit, service en resultaat samenkomen.

Je krijgt de ruimte om zelfstandig beslissingen te nemen, processen te verbeteren en samen met de directie verder te bouwen aan een succesvolle onderneming.

Wat ga je doen?

Als Bedrijfsleider ben je verantwoordelijk voor het dagelijkse reilen en zeilen van de locatie. Je combineert operationeel leiderschap met personeelsmanagement, gastvrijheid en commercieel inzicht.

Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- **Dagelijkse bedrijfsvoering:** je bewaakt de voortgang van de operatie en zorgt ervoor dat alles soepel, efficiënt en volgens de afgesproken kwaliteitsnormen verloopt.
- **Leidinggeven en ontwikkelen:** je stuurt medewerkers aan, motiveert het team en zorgt voor goede begeleiding, training en ontwikkeling.
- **Personeelsplanning:** je maakt tijdig de roosters, bewaakt de personeelsbezetting en stuurt op een efficiënte inzet van medewerkers en uren.
- **Gastvrijheid en kwaliteit:** je bent zichtbaar op de werkvloer, hebt oog voor de behoeften van gasten en medewerkers en grijpt in wanneer dat nodig is.
- **Commercieel resultaat:** je stuurt op omzet, kostenbeheersing en een efficiënte bedrijfsvoering, met als doel het maximale uit de locatie te halen.
- **Administratie en rapportage:** je controleert gewerkte uren, verzorgt dagrapportages en bewaakt de juistheid van inkoopfacturen en gemaakte prijsafspraken.

- **Inkoop en voorraad:** je plaatst bestellingen, bewaakt de voorraad en zorgt ervoor dat de benodigde middelen tijdig beschikbaar zijn.
- **Planning en externe samenwerking:** je stemt DJ-boekingen af met de verantwoordelijke planner en bewaakt samen een correcte uitvoering.
- **Onderhoud en procedures:** je ziet toe op een verzorgde locatie, dagelijks onderhoud en naleving van interne afspraken en voorschriften.

Je bent niet alleen degene die de dagelijkse gang van zaken aanstuurt, maar ook degene die kansen ziet, problemen oplost en verbeteringen doorvoert. Je schakelt regelmatig met de directie over de ontwikkeling en toekomst van de onderneming.

Wie ben jij?

Je bent een zelfstandige en daadkrachtige leidinggevende die stevig in zijn of haar schoenen staat. Je weet mensen mee te nemen, durft beslissingen te nemen en begrijpt dat een succesvolle horecazaak draait om de juiste balans tussen gastvrijheid, teamontwikkeling en rendement.

Daarnaast breng je mee:

- Aantoonbare leidinggevende ervaring binnen de horeca.
- Sterke organisatorische vaardigheden en ervaring met personeelsplanning.
- Commercieel inzicht en gevoel voor omzet, kosten en efficiëntie.
- Goede communicatieve vaardigheden en een gastgerichte instelling.
- Het vermogen om vooruit te plannen en prioriteiten te stellen, ook wanneer de druk toeneemt.
- Een ondernemende, praktische en resultaatgerichte werkhouding.
- Een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal, zowel mondeling als schriftelijk.
- Kennis van de geldende horeca- en voedselveiligheidsvoorschriften.

Je bent flexibel inzetbaar en begrijpt dat een leidinggevende rol in de horeca vraagt om aanwezigheid op momenten waarop de operatie daarom vraagt.

Verder is het belangrijk dat je beschikt over Sociale Hygiëne en een BHV-diploma. Heb je deze diploma's nog niet allebei, maar breng je wel de juiste ervaring mee? Dan bespreken we graag of er mogelijkheden zijn.

Wat kun je verwachten?

- Een verantwoordelijke functie waarin je veel zelfstandigheid krijgt.
- Een dynamische werkomgeving waar geen dag hetzelfde is.
- De mogelijkheid om actief bij te dragen aan de kwaliteit, groei en resultaten van de onderneming.
- Korte lijnen met de directie en ruimte om mee te denken over verbeteringen.

- Een functie waarin je jouw leiderschapskwaliteiten en ondernemerschap volledig kunt inzetten.

De arbeidsvoorwaarden en salarisindicatie worden afgestemd op jouw ervaring en de verdere invulling van de functie.

Klaar om de leiding te nemen?

Ben jij een horecaprofessional die graag verantwoordelijkheid draagt, mensen in beweging krijgt en energie haalt uit een goed draaiende onderneming?

Dan maakt TGR Recruitment graag kennis met je. Stuur je cv en een korte toelichting en ontdek of deze uitdaging bij jou past.

TGR Recruitment | Persoonlijk contact, oog voor kwaliteit en de juiste match.