

## Functie: Bedrijfsleider

### **Wie zijn we**

*Taverno Willi Becher is een bar-dancing-restaurant in een grote oude loods in Amsterdam Noord. Met liefde voor het bourgondische leven worden hier bieren, wijnen en gerechten uit verschillende culturen geserveerd. De gezelligheid van een Duitse bierstube brengen we samen met de warmte van een mediterrane taverna.*

*Het volkse en boerse karakter vloeit uit 10 taps, Duitse vaatjes bier en bag in box wijnen op de bar, alles lekker in grote glazen en op een no-nonsense manier snel bij de gasten op tafel. De gerechten worden bereid in de houtoven, op de bbq en aan de kebabspies. We houden van ongecompliceerd genieten op een sfeervolle plek waar iedereen welkom is.*

*Met het zicht op een aanstaande opening en het terrasseizoen, kijken wij ernaar uit om met een enthousiast en ijverig team het leukste terras van Amsterdam Noord te worden. Zin om met ons aan de slag te gaan? Laat ons je ervaring en motivatie weten via [info@taverno.nl](mailto:info@taverno.nl) Proost!*

### **Wat ga je doen?**

Als bedrijfsleider run je de dagelijkse gang van zaken in Taverno Willi Becher. Je bent eindverantwoordelijk voor het functioneren van het hele team, begrijpt de sfeer van de zaak en de gasten en houdt de kosten en baten balans goed in de gaten. De bedrijfsleider houdt zich aan de ene kant bezig met managementtaken, terwijl je aan de andere kant ook uitvoerende taken verricht. Daarnaast begeleid je het personeel in de uitvoering van hun taken en geeft hierbij aanwijzingen. Ook is de bedrijfsleider vaak betrokken bij het aannemen van nieuw personeel en verantwoordelijk voor het begeleiden en inwerken van deze nieuwe medewerkers. Daarnaast denk je actief mee over de invulling van het menu.

### **Wat bieden wij je?**

In deze functie ben je onderdeel van een nieuwe, groeiende plek met een waanzinnig terras.

Wij bieden je een gezellige, sfeervolle werkplek met leuke nieuwe collega's en CAO-conform salaris en ook deze secundaire arbeidsvoorwaarden.

- Cursussen op het gebied van wijn-, koffie en andere productkennis
- Flexibele werkuren
- personeelskorting
- Doorgroeimogelijkheden

### **Wie ben jij?**

Je hebt een natuurlijke passie voor de horeca, je hebt al eerder leiding gegeven aan een groter team en kent het draaien van een groot terras. Je bent communicatief sterk en nieuwsgierig naar de trends rondom eten en drinken. Je bent creatief en oplossingsgericht. Daarnaast houd je het overzicht en neem je van nature de verantwoordelijkheid. Je hebt kennis van de kantoorwerkzaamheden en zorgt dat de voorraden altijd on point zijn. Jij bent het gezicht van de zaak, het aanspreekpunt voor het team en de gasten.

HACCP (aanbevolen)

Sociale Hygiene (verplicht)