



WISPE BROUWERIJ



WEESP SINDS 2009

Horeca Manager (fulltime)

Wispe opent in het najaar 2019 haar eigen brouwerij met proeflokaal en winkel in de Sint-Laurentiuskerk in Weesp. Voor ons proeflokaal zijn wij op zoek naar een ervaren manager. Deze manager wordt onze biermeester. Hij of zij is het gezicht van de zaak en eindverantwoordelijk voor de bedrijfsvoering van het proeflokaal. In de beginperiode is er nauw overleg met de interim manager die is aangewezen om een vliegende start te maken.

Wat ga je doen

Het concept van het proeflokaal is een Grand Café waar de Wispe bieren centraal staan. Het is de plek waar verschillende type klanten zich thuis moeten voelen. Goede service, sfeer en in de zomer een mooi terras met veel mogelijkheden. De invulling van het horecaconcept wordt in verder overleg met jou als manager vastgesteld.

In aanloop naar de opening help je mee om een enthousiast team om je heen te verzamelen die door jou persoonlijk gestimuleerd en geïnspireerd wordt. De eerste maanden na opening is het extra hard werken. Je belangrijkste taak is dan om de horeca als een geoliede machine te laten lopen.

De exploitatie van de horeca voer jij als manager op basis van een grote mate van zelfstandigheid. Naast dat je garant staat voor de service, is een gezonde bedrijfsvoering jouw eerste verantwoordelijkheid. Je bent mede verantwoordelijk voor het realiseren van de doelstellingen met betrekking tot omzet en kostenstructuur. Het actief verhogen van de omzet in combinatie met optimalisatie van de kosten van het proeflokaal zijn belangrijk. De voortgang en maandelijkse resultaten bespreek je met de verantwoordelijke partner binnen Wispe. Je wordt waar nodig met raad en daad bijgestaan.

Het centraal zetten van onze gasten en zorgen dat zij zich altijd meer dan welkom voelen is je tweede natuur. Je begrijpt als geen ander hoe je een vaste gastenkring opbouwt en bent altijd op zoek naar manieren om nieuwe gasten te trekken. Met je enthousiasme en doelgerichtheid verhoog jij de naamsbekendheid van het proeflokaal. Je zorgt dat het proeflokaal niet alleen gevonden wordt door de inwoners van Weesp maar ook door bedrijven en toeristen, waaronder de grote groep (internationale) toeristen die Amsterdam bezoeken.

Jij helpt het personeel op een dagelijkse basis te trainen, sturen en coachen zodat het team voldoet aan het beoogde kwaliteitsniveau, waaronder een goede bier- en kaartkennis. Je bewaakt de open cultuur, creëert plezier op de werkvloer en zorgt voor een stimulerende werkomgeving.

Wie zoeken wij

Je bent ervaren en niet bang je handen uit de mouwen te steken. Je bent communicatief sterk naar je team, neemt geen blad voor de mond en hebt een heldere stijl van leidinggeven. Voor jou is het geen probleem om in het weekend, de avond of tijdens feestdagen te werken. Je hebt naast een natuurlijk gevoel voor service en horeca, een duidelijke visie op het verder succesvol uitbouwen van het proeflokaal. Ook ben je in staat om goed en gemotiveerd personeel aan te trekken dat aansluit bij het concept.

Je bent:

- ervaren als leidinggevende in de horeca met ruime kennis van dranken en affiniteit met craft bier;
- fulltime beschikbaar en flexibel;
- planmatig en georganiseerd;
- communicatief sterk, betrokken, ambitieus, enthousiast en stressbestendig.

Wat biedt Wispe

Een afwisselende en prettige werkomgeving op een aantrekkelijke locatie in Weesp (gemeente Amsterdam). Een uitdagende functie waarin je kunt groeien met een marktconform salaris en een extra variabele beloning op basis van prestatie-indicatoren. Goede secundaire arbeidsvoorwaarden.

Over de Wispe Brouwerij

Wispe is in 2009 opgericht door drie broers: Jerrit, Jitze en Remko Vellenga. We zijn ambachtelijke brouwers die trots zijn op de bieren die we brouwen. Als Wispe willen we op een positieve manier bijdragen aan de Nederlandse biercultuur, die gewaardeerd wordt door

kenners en genieters. Wij zijn ervan overtuigd dat dit alleen kan door het leveren van kwaliteit, zowel van onze bieren als de service die wij leveren.

Bij Wispe ondernemen we op duurzame en sociaal verantwoordelijke wijze. We gaan voor een mensgerichte bedrijfscultuur waar het voor iedereen prettig werken is. Mensen binnen en buiten de onderneming moeten voldoening kunnen vinden in hun betrokkenheid bij de brouwerij en het proeflokaal. We willen een win-winsituatie creëren voor onze medewerkers, de lokale gemeenschap en onderneming. Wil je meer weten over de Wispe Brouwerij, lees dan ons verhaal op www.wispe.nl/verhaal.

Herken je jezelf in bovenstaand verhaal en wil je reageren? Stuur dan een motivatiebrief met cv voor 1 juli 2019 aan Remko Vellenga via remko@wispe.nl. Ook voor meer informatie en vragen kun je bij Remko terecht: 06-24514518.