



## **Functieprofiel bedrijfsleider/operationeel manager Werkspoor Café De Leckere**

### **1. Plaats in de organisatie**

Rapporteert aan directie

### **2. Hoofddoel functie**

De bedrijfsleider (operationeel manager) is hét gezicht van Werkspoor Café De Leckere en verantwoordelijk voor de gehele dagelijkse bedrijfsvoering. Je bent de spil van het team dat de gasten een onbezorgd verblijf geeft. Je bent alert op de behoeften van gasten en personeel. In deze behoeften voorziet je door directe en adequate actie. Je overlegt en besluit samen met directie over strategische zaken.

### **3. Resultaatgebieden**

De operationeel manager heeft de volgende taken en verantwoordelijkheden:

- Verantwoordelijk voor de gehele bedrijfsvoering.
- Optimaliseren van de operatie met betrekking tot kwaliteit, kwantiteit en efficiency.
- Het direct dan wel indirect aansturen van het personeel.
- De inzet van zowel mensen als middelen op een efficiënte, verantwoordelijke en kostenbewuste wijze.
- Het maken van de personeelsroosters.
- Het aansturen van de foodmanager.
- Monitoren kwaliteitsaangelegenheden en indien nodig sturing geven bij vraagstukken met betrekking tot kwaliteit en hygiëne.
- Het scherp controleren of de inkoopfacturen overeenstemmen met de gemaakte commerciële afspraken en de juiste prijzen gehanteerd worden.
- Controle op en aansturing van de boekingen en zorg dragen dat dit foutloos verloopt.
- Het aangaan van afspraken met groepen voor (bedrijven)borrels, partijen, verjaardagen, jubilea e.d.

De operationeel manager moet rekening houden met de verschillende wensen van haar klanten en te allen tijde een gastheer/gastvrouw zijn en is zich er doorlopend van bewust dat Werkspoor Café De Leckere een uithangbord is van Brouwerij De Leckere.

### **4. Belangrijkste contacten**

Intern : Directie, foodmanager, controller en overig personeel.  
Extern : gasten, leveranciers en overige derden.

### **5. Opleiding, kennis en ervaring**

- Afgeronde horeca opleiding op MBO/HBO niveau.



- Ervaring als leidinggevende in een horecaomgeving.
- Kennis van regelgeving met betrekking tot de Drank- en Horecawet.
- Kennis van voedsel- en sociale hygiëne.
- Goede beheersing van Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift.

## 6. Competenties

Algemene competenties:

- Organisatorische en leidinggevende kwaliteiten.
- Sterke persoonlijkheid, onafhankelijk en zelfstandig.
- Pragmatisch, doorzettingsvermogen, ondernemend en resultaatgericht.
- Goede communicatieve vaardigheden..
- Commercieel ingesteld, sterk klantgericht.
- Teamplayer

Functiespecifieke competenties:

- Je voelt je thuis in een 'bierige' omgeving. Je hebt 'verstand' van bier, de omgang met bier en het serveren er van. Je herkent, kent en erkent trends in de bierwereld.
- Flexibel inzetbaar.
- Aansturen en motiveren van teamleden.