

# FLOORMANAGER

Hé operationeel leidinggevende! Heb jij zin om aan de slag te gaan in het leukste vriendenteam van Amsterdam? Dan zijn wij op zoek naar jou.

Amstel1 staat bekend als het Huis van Vriendschap. Met Amstel 1 als adres in een prachtig hoekpand gelegen aan de betoverende oevers van de Amstel. Bierglazen klinken, plateaus met gehaktballen worden geserveerd en geroezemoes overheerst. Ochtend, middag of avond: je bent hier nooit alleen.

Op de kaart staan herkenbare bistrogerechten, van ontbijt, lunch tot diner en borrel. We werken graag samen

met Amsterdamse leveranciers! Amstel1 is 7 dagen per week geopend en in het weekend kan er af en toe zelfs een dansje gedaan worden. Binnen bestaat de zaak uit een bargedeelte en een intiemer dinergedeelte. Om het pand heen ligt een prachtig terras waar gasten de hele dag in het zonnetje kunnen zitten.

Amstel1 creëert een thuisgevoel, zowel voor de gast als voor jou als medewerker in het hechte vriendenteam. Schuif voor je shift aan om lekker te eten en na het werk proosten we op de dag met een afsluitend biertje.

**Enthousiast geworden? Solliciteer meteen!**

## JOUW WERKPLEK

Amstel1 ligt op een prachtige locatie aan de Amstel, midden in het centrum van Amsterdam. De plek staat bekend om het grote terras met schitterend zicht op de Amstel. Je kan de zon onder zien gaan met uitzicht op de Munttoren! Uniek toch?

## HET VRIENDENTEAM

Het vriendenteam bestaat uit enthousiaste en gedreven collega's die een ding gemeen hebben: passie voor de horeca.

## JOUW FUNCTIE

Jouw werkdag vliegt om! Als rechterhand van de horecamanager zet jij je in om elke gast met een tevreden gevoel de deur uit te laten gaan. Jij bent verantwoordelijk voor de dagelijkse operatie en bent aanspreekpunt voor het team én voor je gasten. Bij drukte raak jij niet in paniek: je houdt overzicht en zorgt dat het team weet wat er van hen wordt verwacht. Je steekt natuurlijk ook zelf je handen uit de mouwen op de vloer.

Jij zorgt dat jouw visie op goed gastheerschap en gastvrijheid in de praktijk wordt gebracht door het team. Naast je werk op de vloer assisteer jij de horecamanager bij de administratie, bestellingen en roosters. Ook denk je mee over acties om meer gasten te genereren, vaste gasten te verrassen of de gastbeleving naar een nog hoger plan te tillen. Kortom: je leert alle facetten van het runnen van een eigen horeca-onderneming kennen. En dat is natuurlijk heel interessant voor jouw toekomst.

Lijkt deze functie jou op het lijf geschreven? Aarzel dan niet en **mail je CV en motivatiebrief naar [hallo@amstel-1.nl](mailto:hallo@amstel-1.nl)**

1

## Jouw ingrediënten

- Je hebt enkele jaren (leidinggevende) ervaring in de in de horeca en wilt nu de volgende stap zetten en je ontwikkelen in een leidinggevende functie;
- Leidinggeven en collega's enthousiasmeren zit in jouw natuur;
- Met jouw kennis en creativiteit weet je goed in te spelen op de verschillende gasten en ben je continu op zoek naar vernieuwing en ontwikkeling;
- Je bent leergierig en gaat altijd voor de extra stap;
- Vrienden en familie vinden jou op en top gastvrij;
- Afwisselend werken in de ochtend van 9-18 of juist van 15 tot sluit vind je leuk.

## Wat bieden wij jou?

- Altijd mee-eten met het team;
- Gezellig een biertje drinken na het werk;
- Je deelt mee in de fooi;
- Talentenprogramma's om door te groeien;
- Elke vier weken een marktconform salaris;
- 25 vakantiedagen en vakantiegeld bij een fulltime contract.