



Thym is dé plek in Eindhoven waar je altijd met een grote glimlach wordt ontvangen.

Voor elke persoonlijke of zakelijke gelegenheid ben je meer dan welkom. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat, van verse croissants tot zeetong, van heerlijke koffie tot bourgondische wijnen.

Je bent altijd welkom bij Thym.

Thym by Parkzicht is gevestigd in Hotel Parkzicht Eindhoven, een charmant 4 sterren boetiek hotel met 37 kamers, onderdeel van QL Hotels. Wij ontvangen in ons restaurant naast hotelgasten veelal lokale gasten. Zowel zakelijk als privé, zowel in groepen als met zijn twee. Ontbijt, lunch, borrel en diner.

We bieden een kaart met hoge kwaliteit en een prachtige wijnkaart in een ontspannen setting. Het restaurant biedt ruimte aan 112 personen, de aparte ruimte aan nog zo'n 30 personen en wij hebben een ruim terras met 125 zitplaatsen.

Functie:

Als F&B manager beheer je alle restaurant gerelateerde activiteiten. Je bent manager van een team van 35 a 40 collega's. Je houdt je bezig met het hanteren van de bedrijfsvisie, de planning, inkoopbeleid, personeelsbeheer, financiële analyse, menukaart ontwikkelingen, banqueting, personeels- en gasttevredenheid, online zichtbaarheid van Thym, kwaliteitswaarborging en verbetering in werkprocessen en kwaliteit. Je werkt nauw samen met de twee chefs en sous-chef. Samen met de maître stuur je operationeel het bedieningsteam aan. Je bent 5 dagen per week aanwezig en op de juiste momenten bevind je je op de vloer bij jouw team en jouw gasten. Je mag deze verhouding op 30% operationeel / 70% office inschatten.

Als F&B manager maak je samen met de chefs en de maître deel uit van het management team. Deze bestaat verder uit de twee eigenaren, de financieel manager en de hotelmanager.

Wie ben jij..

Je bent gek op eten en drinken. Je hebt een creatieve en warme persoonlijkheid waar iedereen van houdt en weet alles aan elkaar te verbinden. Je denkt niet alleen vanuit de operatie maar ook vanuit cijfers en processen.

Je bent een ondernemende manager en een leider tot het team. Zowel operationeel als strategisch sta je sterk. Je bent flexibel, gedreven, kwaliteits- en servicegericht. Je bent een coach voor jouw team die met veel energie en fun van iedere dag een feestje maakt. Je bent communicatief sterk en een echte verbinder. Je bent vijf dagen per week waarvan zeker gemiddeld één weekenddag beschikbaar.

Functievereisten;

- Minimaal 3 jaar relevante werkervaring in vergelijkbare positie. Bij voorkeur in hotels of restaurants op hetzelfde of hoger niveau en vergelijkbare of grotere omvang.
- HBO werk- en denkniveau
- Goede beheersing van de Engelse en Nederlandse taal in woord en geschrift
- Pré: diploma's als leermeester, WSET level 2 of hoger, sociale hygiëne en BHV

Wat bieden wij..

Een zeer goed lopend restaurant met een gedreven en positief, gezellig team. Leuke en lieve gasten. Ruimte voor creativiteit, vrijheid en ontwikkeling van zowel het team, het bedrijf als jezelf.

Om extra te genieten bieden we korting op overnachten en eten bij zowel Hotel Parkzicht / Thym by Parkzicht als bij andere aangesloten hotels. Je bent onderdeel van een jong, energiek en ondernemend bedrijf met mooi toekomstperspectief.

Wil jij aan de slag in een positieve, enthousiaste werkomgeving met veel verantwoordelijkheid en ruimte voor eigen ideeën en initiatieven? **Mail dan nu jouw cv en motivatie naar nicky@hotelparkzicht.nl.**