



**VACATURE**

## UNIEK CONCEPT

– Ken je Kazerne in het hart van designstad Eindhoven? Met rave reviews in onder meer de New York Times en een Entree Hospitality Award voor in de categorie ‘meest trendbepalend concept’?

In onze monumentale marechaussee kazerne en naastgelegen industriële loods genieten gasten van een 2.500 vierkante meter grote designexpositie met daarin een bar, een bar/bistro met 100 couverts, een multifunctionele zaal (die ook als theater en symposiumruimte is in te zetten) en een designshop.

Als begin 2019 het erfgoed volledig gerestaureerd is, komen er acht exclusieve hotelsuites bij, een 30 couverts fine-dining restaurant, een exclusieve membersclub en een aantal kleinere multifunctionele ruimtes.

Ons team is enthousiast, creatief, internationaal en ambitieus. De sfeer is kosmopolitisch met een rauw artistiek randje, passend bij de internationale ambities.

## RESTAURANT MANAGER (M/V)

*At Kazerne in Eindhoven.*

**Ben jij een energieke gastheer of -vrouw en toe aan een volgende stap in je carrière? Heb je een flexibele en commerciële instelling? En vind jij het leuk om je binnen een veelzijdige hospitality omgeving in te leven in de verwachtingen van de gast, zodat je deze waar mogelijk kan overtreffen? Dan zoeken wij jou!**

Als restaurant manager ben je binnen het groeiende concept van Kazerne, Home of Design, verantwoordelijk voor restaurant en bar/bistro Kazerne. Je werkt nauw samen met de banquetingmanager en legt direct verantwoording af aan de F&B manager. Je werft en coacht je team en leert hen de fijne kneepjes van het vak. Als eerste aanspreekpunt voor de gast – ook op de vloer – werk je er met liefde en plezier aan mee om van iedere bijeenkomst een succes en bijzondere beleving te maken.

Onze nieuwe leidinggevende collega:

- is een geboren leider, denkt in oplossingen en heeft een open mind;
- is dynamisch, gast- en resultaatgericht en kan goed overzicht houden;
- heeft een gastvrije en commerciële instelling;
- heeft uitgebreide food & beverage kennis, passend bij een eigentijds restaurant;
- heeft HBO werk- en denkniveau (én minimaal een afgeronde MBO opleiding);
- en spreekt Nederlands en Engels, meerdere talen zijn een pré.

Verder is minimaal 5 jaar managementervaring in een hospitality organisatie een must. Met aantoonbare voorliefde voor cultuur en design heb je een streepje voor.

Vanzelfsprekend bieden we een passend salaris, uitstekende secundaire arbeidsvoorwaarden en volop mogelijkheden om jezelf te ontwikkelen. De werkomgeving is leerzaam, met een leuk team en veel ruimte voor ondernemerschap. Werktijden zullen wisselen en zijn in overleg, in lijn met onze dagelijkse openingstijden van 08:00 - 00:00 uur en enkele nachtelijke uitzonderingen.

Iets voor jou?

Heb jij zin om ons gezellige, enthousiaste en ambitieuze team voor 38 uur per week te versterken? Mail dan uiterlijk 5 december je motivatie en CV inclusief foto aan [jobs@kazerne.com](mailto:jobs@kazerne.com). We zijn benieuwd!

**WWW.KAZERNE.COM**