



Sense is een waarden gedreven organisatie die een variëteit aan horeca-initiatieven overkoepelt. Onze organisatie omvat seminarie en event-uitbatingen, een belevingscentrum, verschillende buurtrestaurants, bedrijfsrestaurants, cultuurcafé's en woonzorgcentra.

Samen en met goesting leggen wij dagelijks al onze klanten in de watten.

Sense combineert een professionele aanpak en resultaatgerichtheid met activering van medewerkers waarbij we zinvolle arbeid geven aan mensen met weinig kansen.

[www.metsense.be](http://www.metsense.be)

### **Om onze groei te ondersteunen, zijn we op zoek naar een m/v 'Manager Horeca'**

Heb je de nodige ervaring binnen horecamanagement en goesting in een functie waarbij een hoge mate van vrijheid en verantwoordelijkheid hoort om het verschil te maken binnen onze organisatie? Interesse in maatschappelijk verantwoord ondernemen? Lees dan zeker verder.

#### **Functieomschrijving**

**We zijn op zoek naar een talentvolle en dynamische collega om Sense verder mee op de kaart te zetten. Als manager horeca ben je overkoepelend verantwoordelijk voor een aantal locaties van Sense. Je ondersteunt – en stuurt de geranten en leidinggevenden van de toegewezen locaties aan bij het volledige proces van horeca ondernemen binnen de specifieke context van Sense. Daarnaast sta je in voor overkoepelende communicatie met business klanten, bepaal je mee de strategische koers van de organisatie en sta je in voor de (economische) leefbaarheid van je locaties.**

**(foodcost, HACCP, personeelsaansturing, verschillenden manieren van koken – grootkeuken / a la carte, ...) Dankzij je hands-on aanpak, je leidinggevende skills en je kennis van (en hart voor- ) horeca realiteiten zorg je ervoor dat de vooropgestelde resultaten gerealiseerd worden. Daarbij sta je mee in voor het uitvoeren en mee uitwerken van het operationele beleid binnen de organisatie.**

**Je rapporteert rechtstreeks aan de directie van Sense, draagt de verantwoordelijkheid over verschillende locaties van Sense en stemt nauw af met de collega's die mede verantwoordelijk zijn voor de dagelijkse operationaliteit.**

#### **Taken:**

- Je zorgt, ondersteunend aan de geranten en andere leidinggevende collega's, voor een goed verloop van de dagelijkse operationele werking van de toegewezen locaties.
- Je bent de rechtstreekse verantwoordelijke van de leidinggevende teams van de jou toegewezen locaties.
- Je bent mede verantwoordelijk voor het behalen van vooropgestelde resultaten (omzet, resultaat, foodcost, personeelskost ...).
- Je staat in voor de (verdere) ontwikkeling van horeca projecten binnen de organisatie
- Je bent mede verantwoordelijk voor het uitvoeren – en vormgeven van het Operationele beleid binnen Sense.
- Je bent het aanspreekpunt voor business klanten en zet in op kwaliteitsvolle langdurige relaties
- Schriftelijke vragen beantwoord je binnen de 48 uren.
- Je werkt mee aan de ontwikkeling van nieuwe producten die passen binnen de organisatie. Je bouwt een sterke relatie op met het sales team.
- Je stelt actiepunten op naar aanleiding van de bestaande tevredenheidsenquêtes, en denkt kwalitatief mee na over verbeterprocessen om de algemene ervaring van de klant voortdurend te optimaliseren.
- Je werkt nauw samen met de verschillende teams van Sense, je bent dan ook bereid om flexibel te werken en regelmatig aanwezig te zijn in onze verschillende locaties (binnen en buiten Antwerpen)
- Je maakt deel uit van het Management team van Sense.

#### **Profiel:**

- Je hebt een sterke ondernemingszin met een uitgesproken talent voor horecamanagement.
- Je hebt inzicht in horeca realiteiten (HACCP, foodcostberekening, personeelskosten, aankoop, opbouw menu, klantvriendelijkheid, ...).
- Je bent mee met het ontwikkelen en continueren van duurzame en circulaire horecaprojecten.
- Je hebt uitgesproken leidinggevende kwaliteiten.

- Je bent hands-on, actiegericht en gedreven, en combineert dit met sterke relationele vaardigheden waardoor je in staat bent om lange termijn relaties uit te bouwen met collega's en klanten.
- Je luistert naar de noden van de business klant en zet deze om in realistische voorstellen tot acties op maat van zijn wensen.
- Je bent sterk in het opvolgen en rapporteren van cijfers.
- Je hebt een passie voor horeca en goesting om te werken in de inspirerende omgeving die Sense je biedt.

**Verdere vereisten:**

- Vereiste studies/denk kader: bachelor-niveau. Minimum vijf jaar ervaring in een soortgelijke horeca/leidinggevende functie.
- Perfect Nederlandstalig. Goede kennis Frans en Engels.
- Vlotte omgang met IT.

**Voorziene datum indienstreding:** zo snel mogelijk

**Plaats van tewerkstelling:** Mechelsesteenweg 128-136, 2018 Antwerpen

**Loon / voordelen:** Het loon-/modaliteitenpakket zal afhankelijk zijn van de ingebrachte ervaring en maturiteit voor deze functie. In overeenstemming met pc 200. Voltijds contract onbepaalde duur. Zowel een voltijdse als een 4/5<sup>de</sup> tewerkstelling zijn mogelijk

**Sollicitatieprocedure:** schriftelijke motivatie met cv uitsluitende per mail te richten aan Wouter Verschelden, HR Sense, [recruitering@metsense.be](mailto:recruitering@metsense.be) .