



SHOPMANAGER BABU - GENT

Bij BABU serveren wij niet enkel de perfecte BUNNER, we nemen onze gasten mee op reis en inspireren hen met tal van Wereldse smaken.

Met de beste kwaliteitsproducten vullen we onze unieke broodjes, BUNNERS genaamd, die telkens een naam dragen die verwijst naar de oorsprong van de vulling.

“Happiness by a magical food experience”

Jouw Taken

- Je draagt de **volle verantwoordelijkheid** over het goed functioneren van jouw BABU filiaal.
- Je maakt **personeelsplanningen** op en zorgt dat je rekening houdt met drukke momenten, het weer, speciale events, etc...
- Je plant veel zaken vooraf en voert **controle** uit op de verschillende vooropgestelde processen die jouw team moet uitvoeren.
- Je zorgt ervoor dat elke shift op een vlotte manier verloopt en **stuurt mee de processen aan** om dit resultaat te behalen.
- Je bent **flexibel en helpt mee** waar nodig. Dit kan zijn zowel in de keuken als de bediening zijn, afhankelijk van de noodzaak.
- Je draagt samen met jouw team de waarden van BABU uit en zorgt ervoor dat we elke dag onze missie met glans vervullen.
- Je **stuurt een middelgroot team aan van 4 à 5 medewerkers**, plus studenten en flexijobbers.
- Je zorgt voor een **positieve werksfeer**. Je **lost conflicten en problemen in het team** op een doortastende en constructieve manier op.
- Je geeft op een **coachende manier leiding aan jouw team** en doet dit op een positieve en opbouwende manier. Zelf geef je steeds het goede voorbeeld.
- Je inspireert en motiveert jouw team om de gewenste resultaten te behalen.
- Je zorgt voor een warme verwelcoming van nieuwe medewerkers en leidt hen op volgens de processen en het draaiboek van BABU.
- Je streeft ernaar om de **vooropgestelde resultaten zowel kwalitatief als financieel te behalen**. Dit doe je door een vriendelijke bediening, efficiënte shift running in de keuken, voldoende turnover, upselling
- Je kijkt streng toe op het **beheersen van de kosten van jouw filiaal** (energie-, product-stockbeheer- waste management en loonkosten) en probeert die zo laag mogelijk te houden zonder aan kwaliteit in te boeten.
- Je staat in voor de **correcte bestelling en verwerking van de goederen**, je doet dit volgens de vooropgestelde procedures.



- Je staat in voor het **constructief oplossen van problemen** die zich in jouw filiaal kunnen voordoen (panne, ziekte, klacht, etc...)
- Je staat in voor het **correcte gebruik en beheer van de kassa**. En dit voor de online en offline kanalen.
- Je zorgt voor alle **correcte administratieve afhandelingen** na jouw shift en vult waar nodig alle rapporten in (prestaties, omzet, kassa,...)
- Jij rapporteert rechtstreeks aan de directie

Wat we van jou verwachten

- Je bent gepassioneerd door hospitality en lekker eten. Je wil en kan deze passie ook aan klanten en je team doorgeven.
- Je hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel.
- Je bent ondernemend en hebt ambitie om verder te groeien!
- Je bent een coach die jouw team kan inspireren en motiveren om de vooropgestelde resultaten te behalen.
- Je bent positief ingesteld en enthousiast. Op deze manier pak je jouw job en de bijhorende uitdagingen ook aan. Je denkt niet in problemen maar in oplossingen en staat open om opbouwende feedback te ontvangen.
- Je neemt graag verantwoordelijkheid waarbij je het niet schuwt zelf je handen uit de mouwen te steken en bij te springen waar nodig .
- Je bent goed in planning en organisatie en je kan dit op een duidelijke manier vertalen naar jouw team.
- Je legt de lat hoog om te voldoen aan onze hoge kwaliteitseisen.
- Je bent resultaatgericht, challenges geven je energie en je bent gedreven om de vooropgestelde resultaten te behalen
- Je bent flexibel en vindt het niet erg om in een wisselend uurrooster (ook in het weekend en 's avonds) te werken.
- Je vindt het bij de job horen dat je soms taken uitvoert die misschien vreemd zijn aan jouw functie en dit om het algemeen belang en goed functioneren van jouw filiaal te garanderen.
- Ervaring in de horeca is een extra, maar geen must. Ervaring en passie voor het leiding geven is dat zeker wel.
- Je spreekt vlot Nederlands en kan je op een goede manier behelpen in het Frans en het Engels.
- Je werkt vlot met een computer en beheerst alle basisprogramma's zoals Word en Excel.
- Je weet de administratieve taken punctueel uit te voeren en die vlekkeloos te combineren met het aansturen van jouw team en dit gecombineerd met het zelf operationeel actief zijn op momenten dat dit vereist is.



Aanbod & Voordelen:

- Je werkt voor BABU, een onderdeel van de **Hertog Jan*** Restaurant Group**.
- Je komt terecht in een **jong en dynamisch** onderdeel van de groep die voluit de kaart van **expansie** zal trekken.
- Je bouwt ervaring op bij de opstart van ons eerste filiaal en krijgt de **mogelijkheid om door te groeien** en volgende filialen mee op te starten
- **Impact:** je gebruikt jouw learnings om processen te helpen uitwerken om de opstart van volgende filialen vlotter te laten verlopen
- **Leerrijke en veelzijdige job** met vele uitdagingen
- Er is veel aandacht voor **persoonlijke ontwikkeling**. Niet alleen bij aanvang wordt er een **doorgedreven in house training** voorzien maar ook tijdens je ganse verdere carrière bij BABU zorgen wij voor **diverse opleidingen**.
- Je wordt persoonlijk begeleidt en rechtstreeks aangestuurd door ons ervaren directieteam.
- **Voltijds contract van onbepaalde duur**.
- **Marktconform loonpakket** met verschillende extralegale **voordelen en bonussysteem**.

Hoe solliciteren:

Heb je interesse in deze vacature ?

Stuur dan een mail naar vacatures@hertog-jan.com met

- Volledige contactgegevens
- CV met opleiding, stages en werkervaring
- Foto
- Motivatiebrief