



Eye Horeca is het bruisende hart van Eye Filmmuseum, met vier *state of the art* filmzalen, wisselende tentoonstellingen en een rijk aanbod aan interactieve presentaties over film. In ons café-restaurant, op het prachtige terras aan het IJ, en tijdens evenementen serveren we lokale kwaliteitsproducten, in een warme, gastvrije en culturele omgeving, waar bezoekers van alle leeftijden elkaar ontmoeten rond film en kunst.

Eye Horeca is per direct op zoek naar een

Horecamanager

een ondernemende teamleider met oog voor gastvrijheid, kwaliteit en cultuur

voor minimaal 32 en maximaal 38 uur per week (0,84 - 1 fte)

Over de functie

Als Horecamanager geef je dagelijks leiding aan het horeca-team en ben je verantwoordelijk voor de operationele aansturing, personeelsplanning, servicekwaliteit en commerciële resultaten van de horeca-activiteiten. Je stuurt aan, coacht, motiveert en zorgt zo dat je team het beste van zichzelf laat zien. Daarnaast werk je nauw samen met je collega's van het Filmmuseum, de events-afdeling en externe partners om een hoogwaardige en soepele service te garanderen.

Je begrijpt het belang van gastvrijheid in een culturele omgeving en zorgt voor een warme, open sfeer waarin alle bezoekers zich welkom en gezien voelen. De komende periode werken we toe naar een nieuw horecaconcept waarin film en horeca samen optrekken. Daarbij ben jij samen met het team verantwoordelijk voor de implementering van het horecaconcept waarin filmprogrammering en tentoonstellingen nog meer verbonden zullen worden met het café-restaurant.

Taken en verantwoordelijkheden

- Leidinggeven aan het team;
- zorgen voor een optimale personeelsplanning en roostering;
- bewaken van kwaliteit, service en gastvrijheid op de vloer;
- verantwoordelijk voor omzet, kostenbeheersing en rapportages;
- aansturen op teamontwikkeling, werving en training van personeel;
- creatief integreren van de filmprogrammering en de tentoonstellingen in het restaurant
- werken aan innovatie binnen het horeca-aanbod passend bij de visie van Eye;
- zorgen voor naleving van wet- en regelgeving (hygiëne, veiligheid, arbeidsomstandigheden);
- rapporteren aan de directie over prestaties en verbeterpunten.

Jouw profiel

- Een ervaren horeca-professional met leidinggevende ervaring;
- ondernemend, verbindend, oplossingsgericht en stressbestendig;
- communicatief sterk in zowel Nederlands als Engels en in staat om een team te motiveren;
- affiniteit met kunst, cultuur en werken in een dynamische omgeving;
- flexibel inzetbaar (ook 's avonds en in het weekend);
- in staat om strategisch te denken én praktisch te handelen.
- ervaring in het doorontwikkelen en doorvoeren van nieuwe horecaconcepten.



Eye is een open, informele en op samenwerking gerichte organisatie in het dynamische Amsterdam-Noord, gevestigd in het iconische museumgebouw aan het IJ met een prachtig terras. Eye wil voor iedereen die van film houdt een aantrekkelijke en toegankelijke plek zijn, ongeacht kleur, religieuze achtergrond, gender, seksuele voorkeur, leeftijd of beperking. Eye nodigt daarom iedereen die wil bijdragen aan de diversiteit van Eye uit om te reageren.

Wij bieden

Een uitdagende functie in een inspirerende werkomgeving op een geweldige plek in Amsterdam, met enthousiaste collega's. Wij bieden een aanstelling voor minimaal 32 uur en maximaal 38 uur per week met een flexibel rooster. Het salaris is conform de horeca cao en wordt ingeschaald op basis van ervaring. Daarnaast kun je het hele jaar door gratis alle tentoonstellingen en films bezoeken samen met een vriend (in). Bovendien investeren we in jouw persoonlijke ontwikkeling via scholing en trainingen.

Solliciteren

Ben je geïnteresseerd? We nodigen je uit om te reageren via vacatures@eyefilm.nl, ter attentie van Berfin Kara, HR-adviseur, onder vermelding van 'Horecamanager'. Voor meer informatie over de functie kun je contact opnemen met Bregtje van der Haak, BregtjevanderHaak@eyefilm.nl.