

Restaurant Manager bij Over-Amstel Boerderij

Onderdeel in de organisatie
Locatie

Restaurant
Ouderkerk aan de Amstel

Over-Amstel Boerderij: waar historie, missie en dieren samenkomen

Over-Amstel Boerderij koestert de historische Duivendrechtse polder als waardevol erfgoed. Gelegen langs de rivier de Amstel biedt de locatie een inspirerende ervaring: een boerderij met tuin, kaasmakerij, boer-tot-bord restaurant en een winkel met lokale producten.

Samen met de lokale gemeenschap inspireert Over-Amstel Boerderij duurzaamheid met oog voor traditie, kwaliteit en de polder. Een waardevolle plek, ook voor toekomstige generaties.

Geboren uit de waardering voor het Nederlandse landschap én de wens om dit te behouden voor toekomstige generaties, staat Over-Amstel Boerderij symbool voor de harmonie tussen cultuur en natuur. Hier beleven gasten het authentieke Nederlandse plattelandleven, in combinatie met comfort, elegantie en de luxe van nu.

Over deze functie

Als Restaurant Manager ben je samen met onze gedreven sommelier het gezicht van het boer-tot-bord restaurant en verantwoordelijk voor een consistente en hoogwaardige gastbeleving binnen Over-Amstel Boerderij. Jij als restaurant manager geeft leiding aan het restaurant team en zorgt voor een service die past bij de sfeer, het verhaal en de kwaliteit van de boerderij.

Je combineert operationeel leiderschap met inhoudelijke betrokkenheid bij service, samen met de sommelier, en weet dit te vertalen naar een verzorgde en persoonlijke ervaring voor onze gasten. Je vult je tijd niet alleen operationeel in, maar zal ook geregeld back of house werkzaamheden uit gaan voeren. Je bewaakt rust en overzicht op de vloer en werkt nauw samen met de Sommelier, Executive Chef, Guest Relations en andere disciplines om elke service zorgvuldig en soepel te laten verlopen.

Dit verwachten we van jou

Restaurant & team

- Verantwoordelijk voor de dagelijkse restaurantoperatie en gastbeleving
- Leidinggeven aan, coachen en motiveren van het team
- Zorgen voor een warme en consistente service, met behoud van rust, overzicht en kwaliteit op de vloer
- Signaleren en oplossen van operationele vraagstukken
- Verantwoordelijk voor HR gerelateerde zaken, zoals roosters maken, vakantie aanvragen en personele bezetting, beoordeling- en functioneringsgesprekken
- Correct gebruik en beheer van ondersteunende systemen, zoals onder andere het restaurant reserveringssysteem, kassasysteem en het urenregistratiesysteem
- Commerciële KPI's bewaken en kosten KPI's bewaken

Samenwerking & positionering

- Afstemming met de Executive Chef over service, timing en gastbeleving
- Afstemming met de Sommelier, over wijn- en servicebeleving
- Samenwerking met Guest Relations bij de voorbereiding en uitvoering van Private Journeys
- Vertegenwoordigen van Over-Amstel Boerderij richting gasten, partners en leveranciers

Kennis en ervaring

- Ervaring in een leidinggevende rol binnen hospitality of gastronomie
- Ervaring met verfijnde of high-end gastbeleving
- Sterk gevoel voor service, kwaliteit en detail
- Affiniteit met farm-to-table, duurzaamheid en lokale producten
- Hands-on en flexibel ingesteld, combinatie goed te vinden tussen operationele- en kantoor werkzaamheden
- Sterke communicatieve vaardigheden
- Goede beheersing van Nederlands en Engels

Resultaatindicatoren

- Een consistente en hoogwaardige gastbeleving
- Een duidelijke en herkenbare wijn- en servicebeleving
- Een gemotiveerd en goed functionerend bedienend team
- Rust, overzicht en kwaliteit tijdens de service
- Goede samenwerking met keuken, boerderij en Guest Relations
- Zorgvuldige uitvoering van reguliere service en Private Dinners & Journeys

Over jou

Je bent een natuurlijke gastheer of gastvrouw met overzicht, rust en gevoel voor detail. Je combineert leiderschap met oprechte aandacht voor mensen en weet collega's te motiveren door het goede voorbeeld te geven. Je voelt feilloos aan wat gasten nodig hebben en weet dit te vertalen naar persoonlijke en verzorgde service. Je brengt structuur en organisatie in het team. Je gelooft in het gedachtegoed van Over-Amstel Boerderij en draagt dit met overtuiging uit.

Competenties

- Gastgericht en service-minded
- Organisatorisch sterk en gestructureerd
- Stressbestendig en besluitvaardig
- Communicatief vaardig
- Oplossingsgericht
- Verantwoordelijk en betrouwbaar

Wat we bieden

Je werkt in een omgeving waar kwaliteit, aandacht en zorg voor het product leidend zijn, en waar elke dag wordt gebouwd aan een keuken die het seizoen en de plek weerspiegelt. Je krijgt de ruimte om mee te bouwen aan onze missie en waarden.

- Een contract tussen de 36- en 38 uren werkweek
- Salarisschaal; functiegroep 7. Treden te bepalen aan de hand van je ervaring
- 25 vakantiedagen op basis van een 38 uren werkweek
- Reiskostenvergoeding in overleg
- Een hecht en betrokken team met korte lijnen
- Veel ruimte voor eigen inbreng, creativiteit en ontwikkeling
- Werken binnen een uitgesproken farm-to-fork concept, met uitsluitend lokale en seizoensgebonden producten
- 30% personeelskorting op onze producten en diensten.
- Vakinhoudelijke trainingen om jezelf door te ontwikkelen.

Daarnaast maak je deel uit van een internationale familie van gelijkgestemde plekken en profiteer je van een personeelstarief bij onze zusterboerderijen:

- Babylonstoren – Zuid-Afrika (babylonstoren.com)
- The Newt in Somerset – Verenigd Koninkrijk (thenewtinsomerset.com)
- Vignamaggio – Italië (vignamaggio.com)

Solliciteren?

Zie jij jezelf werken als Restaurant Manager bij Over-Amstel Boerderij en bijdragen aan een verfijnde gastbeleving, een sterk team en een serviceconcept met inhoud en aandacht?

Dan ontvangen we graag je persoonlijke motivatie en CV. Stuur deze uiterlijk 20 Maart naar hr@over-amstel.com. We nemen na ontvangst zo snel mogelijk contact met je op.

Het sollicitatieproces

Ons sollicitatieproces is zorgvuldig en persoonlijk.

- Eerste gesprek: Kennismaking, motivatie en wederzijdse verwachtingen met de Operationeel Directeur
- Tweede gesprek: Kennismaking met de Executive Chef en de Sommelier.
- Vervolggesprek: Verdieping op competenties, vaardigheden en arbeidsvoorwaardengesprek met de operationeel directeur en HR.
- Referentiecheck & screening
- Een persoonlijkheidstest kan onderdeel uitmaken van het sollicitatieproces