



## Vacature | restaurant manager / maître

---

Wil jij één van de gezichten van Lovano worden? Ben jij gastgericht, heb je een groot verantwoordelijkheidsgevoel en durf jij met ons mee te denken en te groeien? Dan is dit je kans. Lovano is een gloednieuw horecaconcept in Veldhoven. Hier geniet je van eerlijke smaken en ontmoet je elkaar op een ongedwongen manier: een combinatie van de gezelligheid en de intimiteit van het dorp, met de vooruitstrevendheid en het eigentijdse van de stad. Samen zorgen we ervoor dat onze gasten zich écht welkom voelen. Wij zijn op zoek naar een restaurant manager / maître met een eigen persoonlijkheid en een flinke dosis enthousiasme, die gedreven en gemotiveerd aan de slag gaat.

### Functiebeschrijving | wat ga je doen

Als restaurant manager ben je eindverantwoordelijk voor alles wat er in de bediening reilt en zeilt en zet je binnen het team de lijnen uit. Je bent een team-player en staat open voor ideeën van jouw collega's. Je speelt met beleving en presentatie en vind het tof om bezig te zijn met trends op het gebied van gastronomie. Je wilt gasten het liefst elke dag opnieuw verrassen en werkt graag met lokale producten en leveranciers. Ook denk je verder dan je eigen taken en pak je pro-actief samen met ons ideeën op om Lovano nog verder te laten groeien. Denk hierbij aan culinaire events, acties en het werken met onze eigen gebrouwen speciaalbieren. Je werkt nauw samen met onze chef kok om te zorgen voor een goede samenwerking tussen bediening en keuken. Je motiveert, coacht en inspireert je collega's in de bediening en tilt hiermee het gehele team tot een hoger plan. Je deinst niet terug voor een uitdaging en werkt hard om onze gezamenlijke doelstellingen te bereiken.

### Onze organisatie | jouw werkomgeving

Wij bieden je een fijne, levendige werkomgeving waarin talent zich mag ontwikkelen en waar gasten zichzelf thuis voelen. We werken met een gevarieerd en dynamisch team waar een flinke dosis Oerse gezelligheid altijd de boventoon voert. We dagen elkaar uit en proberen er samen het maximale uit te halen. Bovendien ga je werken in een gloednieuwe kitchen en bar met dito voorzieningen. Denk aan een bar met ontvangstbalie, waar jij onze gasten met een brede glimlach onthaalt. Een bar met alle benodigdheden om beslagen ten ijs te komen, zoals barscreens, cocktailstations, wijnklimaatkasten, de beste koffiezetapparatuur en een tiental tappenpunten voor onder andere onze eigen speciaalbierlijn Oersterk.

Wij hechten veel waarde aan vriendelijkheid, openheid en respect en staan open voor eigen inbreng en creativiteit. Binnen Lovano streven we naar persoonlijke en professionele groei en een optimale samenwerking. Graag maken we gebruik van jouw talenten en werken we samen aan nog te ontdekken of te verbeteren talenten. Wij zijn niet op zoek naar een medewerker maar naar een persoon met ambitie, gedrevenheid en talent.

---

## Wat hebben wij te bieden?

- Een inspirerende omgeving, passend bij een vernieuwend horecaconcept
- Een splinternieuwe bar met de modernste apparatuur
- Mogelijkheden voor opleiding en ontwikkeling
- Ruimte voor creativiteit en eigen inbreng
- Fulltime dienstverband
- Een marktconform salaris, passend bij functie, opleiding en ervaring op basis van horeca cao, inclusief pensioen-opbouw
- Aanvullende betalingen zoals vakantie-geld, reiskostenvergoeding
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Flexibele werktijden in overleg

## Must-haves

- Ambitie, gedrevenheid en vooruitstrevendheid!
- Liefde voor het horecavak
- Vriendelijke, gastgerichte houding
- Communicatief sterk
- Empathisch vermogen
- Bewaart het overzicht
- Sterk in het waarnemen van behoeften van gasten
- Werkt gedisciplineerd
- Organisatorisch vaardig
- Natuurlijk leiderschap
- Een afgeronde, passende horeca-opleiding
- Productkennis

## Nice-to-haves

- Leermeesterdiploma
- Specifieke vakopleidingen: wijnopleiding, bierkennis of baristavaardigheden
- Sociale hygiëne
- BHV en/of EHBO diploma

## Verantwoordelijkheden

- Leidinggeven en aansturen
- Coachen en motiveren
- Bewaken van doelstellingen
- Toezien op een juiste uitvoering van procedures en werkwijzen
- Verbinding creëren en onderhouden binnen team
- Adviseren en aanvoelen van de wensen van de gast
- Trainen van collega's in vakinhoudelijke handelingen
- Voorraadbeheer
- Kostenbeheersing en calculaties
- Beheersing van technologische hulpmiddelen
- Hand-in-hand samenwerking met chef kok voor het gestroomlijnd laten functioneren van de brug tussen keuken en bediening
- Voorbeeldfunctie in voorkomen en vriendelijkheid
- Uitvoeren van alle vakinhoudelijke handelingen (opnemen, uitserveren, ontvangst en placeren, voorbereiding service).

---

## Geïnteresseerd?

Spreekt deze functie je aan en denk jij te passen bij ons vernieuwende concept Lovano? Reageer dan op bovenstaande vacature met je motivatie, relevante werkervaring en laat ons weten wat jij samen met ons zou willen bereiken. Niets moet, alles mag! Reageren kan via [vacature@lovano.nl](mailto:vacature@lovano.nl). Laten we er samen voor gaan en er iets moois van maken. We horen graag van je!

