

CAFÉ • FRITERIE

Par Hasard

BEDRIJFSOMSCHRIJVING

Par Hasard Group B.V. is de holding van café - friterie Par Hasard bestaande uit zeven vestigingen waarvan drie franchise en vier in eigen beheer met in totaal 30 werknemers. Vanuit de Par Hasard Group ondersteunen wij de bedrijfsactiviteiten van alle vestigingen en daarnaast zitten we middenin de beginfase van een startende franchiseorganisatie. Medio 2019 zullen wij hiervoor een eigen fabriek openen van waaruit ook alle logistieke leveringen gedaan worden naar de diverse vestigingen. Met deze groei en veranderingen zijn wij op zoek naar een ervaren en zelfstandige fulltime logistiek/keukenmanager.

PROFIEL LOGISTIEK/ KEUKENMANAGER

Het is jouw passie om de gehele logistiek binnen Par Hasard in goede banen te leiden. Als logistiek/keukenmanager ben je verantwoordelijk voor het opzetten en aansturen van alle voorraad en transportbewegingen vanuit Par Hasard. Een start-up mentaliteit en opgedane (junior) ervaring als logistiek manager, F&B-manager of keukenmanager is een pré. De functie is onder te verdelen in drie pijlers namelijk: logistiek en transport, voorraadbeheer en keuken kwaliteit.

Logistiek en transport:

- Jij overziet alle lopende processen die te maken hebben met logistiek, transport en distributie
- Jij zorgt ervoor dat alle producten op tijd, volledig en op de juiste plaats geleverd worden
- Jij plant het transport zo efficiënt en optimaal mogelijk in
- Jij stuurt de transporteurs en logistieke medewerkers aan en bent het eerste aanspreekpunt
- Jij draagt bij aan het logistieke beleid door scherp oog te houden op de budgeten.

Voorraadbeheer fabriek:

- Jij bent verantwoordelijk voor de gehele in-, door- en uitstroom van het magazijn. Alle inkopen die dagelijks binnenkomen bij de fabriek worden door jou gecontroleerd en geregistreerd
- Je analyseert de voorraden en zorgt dat er zo weinig mogelijk verschillen zijn in de ingekocht en verkochte goederen
- Jij analyseert de productiviteit, service, doorloopsnelheid en bezettingsgraad a.d.h.v. kengetallen
- Jij implementeert processen en (voorraad)systemen voor een optimale voorraad.

Keuken kwaliteit:

- Je bent verantwoordelijk voor de productiekwaliteit van de frites, sauzen en inkomende producten van leveranciers in de fabriek
- Je zal 40% van je tijd vestigingen bezoeken en keuken teams (chef/souschef) aansturen
- Jij draagt zorg dat de logistieke keten voldoet aan de HACCP-normen
- Jij traint koks van de vestigingen op inkoop, planning en voorraadbeheer

Deze functie op je lijf geschreven?

Dan ben jij in het bezit van de volgende eigenschappen:

- Je staat stevig in je schoenen en kijkt met een kritische helicopterview naar bestaande processen
- Jij bent georganiseerd en werkt efficiënt
- Jij lost ad hoc werkzaamheden gemakkelijk op en bent ook niet vies van uitvoerende taken en werkt in de fabriek/magazijn
- Je bent analytisch, kritisch en secuur
- Je beschikt over uitstekende communicatieve vaardigheden en weet draagvlak te creëren
- Je beschikt over een flexibele werkhouding ten aanzien van bereikbaarheid (ook buiten kantooruren en weekend)

Verder heb je:

- Een goede beheersing van de Nederlandse taal in woord en geschrift
- Een afgeronde MBO/HBO opleiding (Hotelschool/Finance/Logistiek/Keuken)
- Kennis van procedures m.b.t. HACCP, hygiëne, gezondheid, brand en veiligheid
- Minimaal twee jaar ervaring in een leidinggevende functie
- Ervaring in het beheren van budgeten en draagt verantwoordelijkheid voor resultaat
- Kennis van logistieke systemen en processen binnen de complexe logistiek incl. kennis van Microsoft Office tools (specifiek Excel!)

Wij bieden:

- Veel verantwoordelijkheid
- Een start up mentaliteit waar je zelfstandig in een klein team de fabriek kan neerzetten
- Een complexe, groeiende en dynamische organisatie
- Goede arbeidsvoorwaarden
- Een energiek en positief team

Wil jij meer weten over deze functie stuur gerust een mail voor een telefonische afspraak.

Solliciteren?

Stuur een gerichte motivatie met CV voor 1 februari naar:
xander@cafeparhasard.nl