



### FUNCTIEPROFIEL

**BRASS BOER THUIS, BAR SENANG, BRASSERIE JANSEN**  
Manager

**'Inspirerende en ondernemende leider binnen de hospitality'**



**Standplaats: Zwolle**

#### 1. BRASS BOER

Brass Boer Thuis, Bar Senang en sinds kort ook Brasserie Jansen zijn drie horecabedrijven van Jonnie en Thérèse Boer in Zwolle. Naast deze restaurants is dit horecastel eigenaar van De Librije, Brass Boer Bonaire, Bar Senang Bonaire en volgend jaar Brass Boer Curaçao.

**Brass Boer** is een vernieuwende formule van bistro-brasseries met een unieke smaak- en sfeerbeleving. Brass Boer is dé plek om heerlijk te brassen en ongedwongen te genieten van gastronomische topkwaliteit. Een plek waar gerechten vanuit pure ambacht met uiterste precisie bereid worden, verrijkt met een charmante, warme en laagdrempelige sfeer waar iedereen zich thuis voelt. Al je zintuigen worden geprikkeld op een manier waarop alleen Jonnie en Thérèse dat kunnen. En Brass Boer maakt dit bereikbaar voor iedereen.

Brass Boer is een formule met meerdere locaties, maar tegelijkertijd totaal geen eenheidsworst. Verre van zelfs. Elke Brass Boer kenmerkt zich aan eigen onderscheidende elementen die de locatie bijzonder maken, waar de lokale cultuur duidelijk zichtbaar is én terugkomt in de gerechten. De herkenbaarheid van de formule zit hem juist in de kleine dingen. In de aandacht voor de details. In de unieke sfeer en in de precisie van het koken. Hiermee verleidt iedere Brass Boer op zijn eigen manier, maar vormen de locaties samen ook een krachtig en overtuigend geheel.

#### **Bar Senang**

Bar Senang is de Oriëntaalse bar waar je kunt genieten van diverse snacks rondom rijst, allemaal met invloeden uit de Oriënt. In de bar proef je de invloeden uit zowel het Nabije Oosten, als het Midden- en Verre Oosten. Allemaal gebaseerd op de prachtige reizen die Jonnie en Thérèse in de afgelopen 20 jaren met de kinderen hebben gemaakt.

De hoogwaardige kwaliteit en ongekennde diversiteit van de gerechten die je in de Oriënt vindt hebben de familie Boer altijd geïnspireerd. Met deze ingrediënten kun je eindeloos variëren en dat zie je in de bar ook duidelijk terug. Snelle wisselingen in het menu en op de snackkaarten kenmerken deze plek.

Maar niet alleen het eten laat je terugblikken naar je favoriete vakantiebestemmingen. Ook de cocktails en biertjes op de kaart zijn helemaal in Oriëntaalse stijl. Van Bintang tot cocktails met Thaise basilicum. Bij bar Senang in Zwolle of bij Senang op Bonaire staat de barman altijd voor je klaar.



### Brasserie Jansen

Een plek waar het draait om mensen. Waar families en vrienden genieten van elkaars gezelschap onder het genot van een hapje of drankje. Uniek aan de brasserie is dat deze elke dag open is van 10 tot 22 uur. No-nonsense en geen uitzonderingen. Het is de plek waar je terecht kunt om te werken onder het genot van een kopje koffie, uitgebreid te ontbijten, lunchen of dineren. Of gewoon een plek waar je met wat vrienden nog even een borrel komt drinken. De hele dag door staan de medewerkers voor je klaar.

Brasserie Jansen zal de perfecte toevoeging zijn aan de huidige cocktail van zaken die nu onder Jonnie en Thérèse vallen. Een prachtige mix van restaurants, een bar en een brasserie, zowel in Zwolle als in Caribisch Nederland.

### Naar de websites:

<https://brassboer.com> en [brassboerthuis.nl](https://brassboerthuis.nl)

<https://barsenang.com>,

<https://brasseriejansen.com>

<https://librije.com>

## 2. FUNCTIE

Als manager ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse operatie van de drie horecaondernemingen van Jonnie en Thérèse Boer aan de Nieuwe Markt in Zwolle. Je werkt in een jong en ambitieus team en je investeert in dit team om binnen de drie verschillende zaken synergie te creëren. Teamspirit en collegialiteit zijn essentieel binnen de functie. Je maakt deel uit van het MT.

Het team bestaat uit circa 50 medewerkers.

## 3. TAKEN EN VERANTWOORDELIJKHEDEN

- Motiveren, coachen en ontwikkelen van het team;
- Samen met de chef zorgdragen voor de inkoop, planning en urenregistratie;
- Toezien op de juiste werkwijze (presentatie gerechten, hygiëne en gastvrijheid);
- Commerciële focus hebben om kansen te zoeken om inkomsten te genereren;
- Proactief marketingactiviteiten ontwikkelen;
- Uitvoeren van operationele werkzaamheden in de restaurants, zoals het ontvangen van gasten en het verlenen van uitstekende service;
- Draait mee in de operatie;
- Het continu verbeteren van de service en initiatieven nemen om processen te verbeteren die bijdragen aan een optimale bedrijfsvoering;
- Zorgen voor een goede samenwerking tussen de drie bedrijven en de afdelingen binnen de organisatie.



#### 4. PROFIEL

- Je hebt een relevante opleiding op mbo-/hbo-niveau;
- Je hebt minimaal drie jaar leidinggevende ervaring in het zelfstandig draaien van een horecalocatie of - afdeling;
- Je bent enthousiast en vindt het belangrijk om een optimale gastvrijheidsbeleving te creëren;
- Je beschikt over uitstekende en bewezen leiderschapskwaliteiten, waarmee je een team kunt inspireren, coachen en motiveren;
- Je bent gastvrij op een natuurlijke en representatieve manier;
- Je bent een echte ondernemer; ziet kansen, neemt initiatieven, bent gedreven en zet je volledig in om samen met het team de resultaten te behalen.
- Je bent stressbestendig; je blijft onder druk rustig en weet het overzicht te bewaren;
- Je hebt een hands-on mentaliteit en bent oplossingsgericht;
- Je bent sterk in communicatie;
- Je hebt een sterk verantwoordelijkheidsgevoel en bent zelfstartend.

#### 5. BRASS BOER THUIS BIEDT U

Een zelfstandige en uitdagende fulltime functie binnen een internationaal bekend bedrijf met volop mogelijkheden om je te ontwikkelen en je ambities te realiseren. Je werkt in een inspirerende omgeving binnen een team met volop ruimte voor nieuwe initiatieven, ideeën en verbeteringen. Brass Boer biedt een marktconform salaris (horeca-cao) en een bonusregeling bij het behalen van je doelen. Daarnaast investeert de organisatie in de ontwikkeling van haar medewerkers om zo steeds te verbeteren. Contractduur: één jaar, met nadrukkelijk de mogelijkheid om dit bij goed presteren om te zetten in een vast dienstverband.



#### CONTACT

Voor vragen kun je contact opnemen met:

Erik Traas  
06- 2242 0742  
erik.traas@beljonwesterterp.nl