

*Verscholen in de prachtige bossen van Beetsterzwaag ligt het best bewaarde geheim van Friesland: vijfsterrenhotel Landgoed Lauswolt. In een adembenemende omgeving zorgen wij ervoor dat het onze gasten geen moment aan iets ontbreekt. Wij hebben maar één doel: onze gasten de meest unieke en onvergetelijke ervaring bieden.*

Wij zijn, als aanvulling op ons fantastische bedieningsteam,  
op zoek naar een fulltime:

## **Bistro Supervisor (m/v)**

Je bent verantwoordelijk voor je eigen restaurant, namelijk Bistro Nijeholt, bekroond met een Bib Gourmand. Wil jij vrijheid, verantwoordelijkheid dragen en onze gasten een optimale beleving geven?

Je mag werken in een ongedwongen sfeer, met de beste ingrediënten en het moet er vooral gezellig zijn. Je hebt dan ook de tijd om je gasten volop in de watten te leggen. Een goed salaris spreekt voor zich en je kunt je vrije dagen in overleg plannen. We hebben volop cursussen die je mag volgen om je kennis te verbreden, ook zijn er allerlei extra's om het nog leuker te maken.

### **Functieprofiel.**

Voor de vacature van Bistro supervisor zoeken we een bevlogen gastheer of gastvrouw. Iemand die vakkennis heeft en gedrevenheid en passie uitstraalt. Ervaring in een vergelijkbaar restaurant is een absolute pré, maar je presentatie en je omgang met de gasten geven de doorslag.

Verder:

- heb je een relevante opleiding op HBO niveau afgerond en heb je voldoende kennis op het gebied van wijn en eten
- heb je minimaal 5 jaar ervaring in een soortgelijke functie
- geef jij leiding op een natuurlijke en coachende manier, maar durf je ook de vinger op de zere plek te leggen wanneer dat nodig is
- heb je een grote passie voor de luxe hotellerie
- weet je rust en overzicht uit te stralen in een soms hectische omgeving - heb je oog voor detail en beschik je over een helicopterview

### **Wat bieden wij jou.**

We bieden onze gasten graag een onvergetelijke ervaring, dat doen we door mensen te raken; door écht geïnteresseerd te zijn, door ons altijd af te vragen 'wat heeft de ander nodig? Door alles tot in de kleinste details te regelen en verwachtingen te overtreffen. Onze medewerkers zijn daarbij het belangrijkste, want zij maken het verschil!

Wij bieden je een dynamische plek waar je je welkom voelt en jezelf kunt zijn. We zijn behulpzaam naar gasten én collega's en springen in waar het nodig is. Landgoed Lauswolt is als een hechte familie. We werken, leren, groeien, feesten, lachen en huilen met elkaar. Wij zijn oprecht in je geïnteresseerd en geven je de ruimte om je talenten te ontdekken en te ontwikkelen.

Wij gaan graag een langdurige relatie met je aan. Als jij je werk met plezier en enthousiasme doet, dan straalt je dat uit naar je collega's in de keuken. Zo ontstaat er een positieve sfeer waar iedereen in het hotel energie van krijgt!

### **Arbeidsvoorwaarden.**

Voor de vacature van F&B manager bieden we uitstekende (secundaire) arbeidsvoorwaarden:

- een marktconform salaris
- mogelijkheden om je verder te ontwikkelen d.m.v. cursussen
- met een korting eten bij restaurants van Alliance
- reiskostenvergoeding

### **Sollicitatieprocedure.**

Streef jij altijd naar het hoogste serviceniveau en zorg jij voor een unieke beleving voor de gasten? Ben jij daadkrachtig en wil je graag groeien in je carrière? Dan zijn wij op zoek naar jou! Stuur jouw sollicitatie met een motivatiebrief en CV via [MATtema@lauswolt.nl](mailto:MATtema@lauswolt.nl)