

Functieomschrijving – Restaurant Manager

Locatie: Sorobon Luxury Beach Resort & Sorobon Bay Hotel, Bonaire

Rapporteert aan: Management

Functiedoel

Als Restaurant Manager ben je eindverantwoordelijk voor de volledige front-of-house operatie van de Reef Bar en het toekomstig restaurant binnen Sorobon. Je combineert operationeel leiderschap met een ondernemende mindset en speelt een actieve rol in de verdere uitbouw van het concept en het merk. Je zorgt voor een consistente, hoogwaardige en rendabele service, waarbij gastbeleving, teamperformance en commerciële resultaten centraal staan. Daarnaast draag je actief bij aan de positionering van Sorobon als een toonaangevende high-end beach destination, en werk je mee aan de verdere groei en professionalisering van de organisatie.

Kernverantwoordelijkheden Restaurant Manager

Operationeel management & servicekwaliteit

- Eindverantwoordelijk voor de dagelijkse werking van restaurant, bar en strandservice (front-of-house).
- Bewaken en optimaliseren van serviceflow, timing en gastbeleving.
- Actief aanwezig op de vloer als leider, coach en aanspreekpunt.
- Waarborgen van een consistente, hoogwaardige service volgens de Sorobon-standaarden.
- Identificeren van knelpunten en implementeren van structurele verbeteringen.

Conceptontwikkeling & merkbewaking

- Actief bijdragen aan de ontwikkeling en verfijning van het restaurant- en barconcept.
- Meedenken over beleving, service, uitstraling en positionering.
- Waken over de consistentie van het merk in alle gastinteracties.
- Initiëren en ondersteunen van nieuwe concepten, formats en gastervaringen.

Teamleiding & cultuur

- Aansturen, coachen en ontwikkelen van Teamleaders en medewerkers.
- Opstellen van personeelsplanning en efficiënte teamindeling.
- Creëren van een cultuur van ownership, kwaliteit en samenwerking.
- Organiseren van briefings, training en continue ontwikkeling van het team.
- Actief bijdragen aan retentie en groei van talent binnen de organisatie.

Commerciële verantwoordelijkheid & resultaten

- Sturen op omzet, gemiddelde besteding, upselling en rendement.
- Analyseren van operationele en commerciële prestaties en bijsturen waar nodig.
- Meedenken over pricing, productaanbod en commerciële opportuniteiten.
- Bewaken van kosten (personeel, wastage, efficiëntie) zonder in te boeten op kwaliteit.

Events & beleving

- Coördineren en opvolgen van events en belevingsmomenten (brunches, themed events, private dinners).
- Zorgen voor een professionele voorbereiding, uitvoering en opvolging.
- Maximaliseren van zowel commerciële als merkwaarde van events.

Samenwerking & organisatie

- Nauwe samenwerking met keuken, reservations en management.
- Fungeren als schakel tussen strategie en uitvoering op de vloer.
- Zorgen voor duidelijke communicatie en alignment binnen teams.
- Actief bijdragen aan de algemene operationele werking van het resort.

Kwaliteit, orde & compliance

- Toezien op netheid, orde en professionele uitstraling van alle outlets.
- Bewaken van hygiëne- en veiligheidsnormen.
- Correct gebruik en onderhoud van materiaal en infrastructuur.
- Zorgen voor naleving van interne procedures en kwaliteitsstandaarden.

Profiel

- Aantoonbare ervaring in hospitality, restaurant- of bar management.
- Hands-on leider met sterke aanwezigheid op de vloer.
- Ondernemende mindset en bereidheid om mee te bouwen aan een groeiend concept.
- Sterk organisatorisch en commercieel inzicht.
- Gastgericht met oog voor detail, kwaliteit en beleving.
- Communicatief sterk en in staat teams te verbinden en motiveren.
- Stressbestendig en besluitvaardig in een dynamische omgeving.
- Flexibel inzetbaar en geen 9-to-5 mentaliteit.

Klaar voor een nieuw avontuur in de zon?

Solliciteer nu via de button hieronder of via jobs@sorobonbeachresort.com

SOLICITEER NU

Job Description – Restaurant Manager

Location: Sorobon Luxury Beach Resort & Sorobon Bay Hotel, Bonaire

Rapports to: Management

Role objective

As Restaurant Manager, you are fully responsible for the front-of-house operations of the Reef Bar and the future restaurant concept within Sorobon.

You combine strong operational leadership with an entrepreneurial mindset and actively contribute to the further development of both the concept and the brand.

You ensure a consistent, high-quality and profitable service, where guest experience, team performance and commercial results are key. In addition, you play an important role in positioning Sorobon as a leading high-end beach destination and contribute to the continued growth and professionalization of the organization.

Key Responsibilities Restaurant Manager

Operationeel Management & Service Quality

- Full responsibility for the daily operations of the restaurant, bar and beach service (front-of-house).
- Monitor and optimize service flow, timing and overall guest experience.
- Be actively present on the floor as a leader, coach and key point of contact.
- Ensure consistent, high-quality service in line with Sorobon standards.
- Identify operational bottlenecks and implement structural improvements.

Concept Development & Brand Consistency

- Actively contribute to the development and refinement of the restaurant and bar concept.
- Think along on experience, service, ambiance and positioning.
- Safeguard brand consistency across all guest interactions.
- Initiate and support new concepts, formats and guest experiences.

Team Leadership & Culture

- Lead, coach and develop Team Leaders and staff members.
- Prepare staff schedules and ensure efficient team deployment.
- Build a culture of ownership, quality and collaboration.
- Organize daily briefings, training sessions and continuous team development.
- Contribute actively to talent retention and team growth.

Commercial Responsibility & Performance

- Drive revenue, average spend, upselling and overall profitability.
- Analyze operational and commercial performance and adjust where needed.
- Contribute to pricing strategies, product offering and commercial opportunities.
- Monitor and control costs (labor, wastage, efficiency) without compromising quality.

Events & Guest Experience

- Coordinate and oversee events and experience-driven moments (brunches, themed events, private dinners).
- Ensure professional preparation, execution and follow-up.
- Maximize both the commercial and brand value of all events. Samenwerking & organisatie

Collaboration & Organization

- Work closely with kitchen, reservations and management.
- Act as a bridge between strategy and execution on the floor.
- Ensure clear communication and alignment across teams.
- Contribute to the overall operational performance of the resort.

Quality, Order & Compliance

- Ensure cleanliness, organization and a professional appearance across all outlets.
- Monitor hygiene and safety standards.
- Ensure correct use and maintenance of equipment and facilities.
- Guarantee compliance with internal procedures and quality standards.

Profile

- Proven experience in hospitality, restaurant or bar management.
- Hands-on leader with a strong presence on the floor.
- Entrepreneurial mindset with a willingness to build and grow a concept.
- Strong organizational and commercial insight.
- Guest-focused with a keen eye for detail, quality and experience.
- Strong communicator, able to connect and motivate teams.
- Stress-resistant and decisive in a dynamic environment.
- Flexible and no 9-to-5 mentality.

Ready for a new adventure in the sun?

Apply now via button below or via jobs@sorobonbeachresort.com

APPLY NOW