

HERBERG

# de Aelderstroom

Aan de rand van Zweeloo vind je in een oeroud landschap tussen scheefgezakte boerderijen en schaapskooien Herberg de Aelderstroom. Ons bedrijf ontleend haar naam aan het beekje dat achter onze tuin loopt. Bij ons genieten gasten van échte smaken, een fijne gastgerichte sfeer en ons historische pand met jachtkamer, deel en schaapskooi. De gast staat centraal maar dat is niet genoeg: iedere dag wordt er gestreefd om de hoge verwachtingen van onze gasten te overtreffen. Gelijk in ons eerste jaar resulteerde dat al in een vermelding in de Lekker500.

We zijn per direct op zoek naar een professionele, enthousiaste, gastgerichte, vriendelijke

## Maître - Hoofd Bediening

“Een excellente gastheer of gastvrouw met passie voor wijnen die gericht is op de complete gastbeleving en doorontwikkeling van ons mooie bedrijf.”

**Bij ons kan men culinair genieten op hoog niveau in een romantische ongedwongen sfeer. We dragen ons concept met trots, zijn ambitieus en willen de lat altijd hoger leggen. Ons restaurant is uniek en we hebben dan ook al meerdere lovende vermeldingen ontvangen. Vanwege een professionaliseringswens willen we ons team uitbreiden en zoeken we een gastheer/gastvrouw met ruime ervaring in het fine dining segment, die samen met ons voor onze gasten wil zorgen en hun verwachtingen wil overtreffen. Want daar gaat het om bij Herberg de Aelderstroom!**

### OVER DE FUNCTIE

Als maître ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Je bent een geboren gastheer/gastvrouw en ontvangt onze gasten graag persoonlijk en hartelijk. Samen met de eigenaren en onze chef de cuisine werk je aan het vergroten van de gastgerichtheid, het toepassen van efficiëntere werkprocedures, en het verhogen van de totale kwaliteit en consistentie binnen het servies. Kortom, alles moet kloppen!

Met je collega's deel je graag je visie en je spart maar al te graag met de chef de cuisine en de eigenaren over je ideeën om het concept te versterken, de gastvrijheid te verhogen, onze brigade te trainen en te zorgen dat de verwachting van onze gasten overtroffen wordt. Het verschil zit hem in de details. Elke dag moet het restaurant er top bij staan, moet de service excellent zijn en de medewerkers gedreven om het beste uit zichzelf te halen.

Als maître ben je proactief, meewerkend in de operatie, zorg je voor een strakke planning, en werk je nauw met de eigenaren en chef de cuisine samen om de wijn-spijs combinaties zo treffend mogelijk te maken.

### WAT VRAGEN WIJ:

- Je hebt bij voorkeur een hotelschool/gastvrijheidsopleiding genoten
- Je hebt passie en kennis van wijnen
- Je bent een culinaire professional met een passie voor goed eten en drinken Perfectionist pur sang. De lat ligt altijd hoog
- Je bent charismatisch en organisatorisch sterk

### DIT BIJEDEN WIJ:

- Een open bedrijfscultuur met korte lijnen
- Goede primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden
- Mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling en groei
- Een waanzinnig mooie en inspirerende werkomgeving

**Stuur je C.V. en motivatie ter attentie van Gert van der Kooi naar [welkom@aelderstroom.nl](mailto:welkom@aelderstroom.nl)**