



Vacature F&B Manager

Bouw jij mee aan het
culinaire verhaal van Hotel
Clara?



HOTEL
CLARA
EINDHOVEN

F&B Manager Hotel Clara

Eindhoven • Bee Hospitality • Fulltime

Bouw jij mee aan het culinaire verhaal van Hotel Clara?

Gastronomie bij Hotel Clara is geworteld in aandacht en eenvoud. Van een rustig ontbijt in de ochtendzon tot een diner rondom de seizoenen in onze iconische kapel: wij geloven in een gastvrijheid die even verfijnd als ongecompliceerd aanvoelt. Achter de historische muren van een voormalig klooster ontstaat een serene uitvalsbasis aan de rand van het dynamische Eindhoven.

Als F&B Manager ben jij de smaakmaker en de organisatorische spil achter onze gastronomie. Jij zorgt dat de energie in het restaurant, de restobar en de kloostertuin klopt, en dat onze filosofie voelbaar is in elk glas en op elk bord.

Je stapt in tijdens de pre-opening. Een zeldzame kans om vanaf het eerste uur vorm te geven aan onze culinaire identiteit, de opbouw van ons F&B-team en de manier waarop we onze moderne Italiaanse keuken tot leven brengen.

Over Hotel Clara

Hotel Clara is de nieuwste bestemming van Bee Hospitality, het familiebedrijf achter Hotel Parkzicht, Thym, Hout en Casa Pepe. In een rijksmonumentaal kloosterpand verrijst een hotel met 62 kamers en suites, een karaktervol restaurant in de voormalige kapel, een levendige restobar en een besloten kloostertuin.

Wat ons culinaire verhaal uniek maakt, is de balans tussen de historie van de plek en het ritme van de stad. Centraal staat een moderne Italiaanse keuken waarin de kwaliteit van het product leidend is. We werken met pure, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, koken met de seizoenen en laten ons inspireren door de rijke Italiaanse eetcultuur. Herkenbare smaken en gerechten krijgen een eigentijdse vertaling, met verfijnde bereidingen, aandacht voor detail en de kracht van eenvoud.

Geen ingewikkelde opsmuk of kille etiquette, maar een keuken met karakter en aandacht, in een omgeving waar je graag wat langer blijft zitten. Hotel Clara vormt zo een rustgevend contrast met de dynamiek van Eindhoven: een plek waar lokale fijnproevers en internationale gasten samenkomen om in alle rust te genieten.

Voor dit nieuwe hoofdstuk zoeken we een F&B Manager die onze culinaire belofte tot leven brengt. Vanaf de allereerste proefsessie tot de dagelijkse dynamiek op de vloer.



Wat je gaat doen

- Je bent inhoudelijk en operationeel eindverantwoordelijk voor ons restaurant en de restobar, van het eerste ontbijt tot het diner.
- Je draagt de operationele zorg voor al onze evenementen – van intieme bruiloften tot zakelijke bijeenkomsten – in nauwe samenwerking met de Weddingplanner en de Salesmanager.
- Je geeft leiding aan de chef en de Restaurantmanager, en bouwt samen met hen aan een gedreven F&B-team.
- Je inspireert en coacht je mensen op de vloer, en creëert een cultuur waarin kwaliteit, samenwerking en oprechte gastvrijheid de standaard zijn.
- Je bent financieel scherp: je bent verantwoordelijk voor het F&B-budget en stuurt dagelijks op de juiste marges.
- Je bewaakt de kwaliteit, het niveau en de consistentie van de totale gastbeleving.
- Je bent vanaf de pre-opening nauw betrokken bij het vormgeven van onze concepten, werkwijzen, leverancierskeuzes, inkoop en de werving van het team.
- Je beweegt moeiteloos mee met de dynamiek van de dag, of dat nu een rustige lunchservice is of een groots verzorgde bruiloft.

Wie je bent

- Je hebt minimaal vijf jaar leidinggevende ervaring binnen hoogwaardige hospitality (in een hotel of kwalitatief restaurant). Ervaring met evenementen is een pré.
- Je bent een leider die van nature inspireert, talent herkent en mensen helpt te groeien.
- Je combineert een gastvrij hart met een gezonde commerciële en financiële blik, die je toepast in de dagelijkse praktijk.
- Je houdt overzicht, durft beslissingen te nemen en schakelt gemakkelijk tussen strategie en operatie.
- Je hebt oog voor detail, een oprechte passie voor het vak en een gevoel voor verfijnde gastvrijheid.
- Je bent oplossingsgericht, denkt in mogelijkheden en beweegt flexibel mee in uren en dagen wanneer de operatie dat van je vraagt.

Praktisch

- Fulltime functie (5 dagen per week).
- Hotel Clara is zeven dagen per week geopend. We vragen flexibiliteit in uren en dagen, en bieden die vanzelfsprekend ook terug.
- Startdatum: begin 2027, enkele maanden voor onze beoogde opening in mei 2027.

Wat we bieden

Bij Hotel Clara stap je in op het moment dat het verhaal geschreven wordt. Je krijgt de rust, het vertrouwen en vrijheid om vanaf het allereerste fundament jouw stempel te drukken op onze F&B-identiteit. Je werkt binnen het fundament van Bee Hospitality, een hecht en ambitieus familiebedrijf waar korte lijnen, menselijke warmte en oprechte gastvrijheid de boventoon voeren.

We bieden een inspirerende werkomgeving waarin kwaliteit en aandacht altijd voorop staan, aangevuld met een marktconform salaris en uitstekende secundaire voorwaarden (zoals het meegenieten van onze andere horecaconcepten). Bovenal bieden we een plek waar je niet alleen een concept neerzet, maar bouwt aan jezelf.

Solliciteren

Sluiten jouw leiderschap en gevoel voor gastvrijheid aan bij de visie van Clara? We horen graag van je. Stuur je motivatie en CV naar info@hotelclara.nl. De koffie staat klaar achter de poort.

