

Jouke Oostenbrug

Persoonlijke gegevens:

Naam:	Oostenbrug
Voornamen:	Jouke Pieter
Roepnaam:	Jouke
Telefoonnummer:	06-51693988
E-mail:	info@ajcatering.nl
Geboortedatum:	21 januari 1969
Geboorteplaats:	Vrouwenparochie
Geslacht:	mannelijk
Nationaliteit:	Nederlands

Opleiding/cursus:

2005 - 2006 : diploma HBO Facility Management

2005-2006 : Belevingsgericht werken, Bureau Claver werkplektraining

2005 : Functioneringsgesprekken, interne cursus

2004 -2005 : Bedrijfshulpverlening, cursus ploegleider

1999 : diploma Leermeestercursus S.V.H. afdeling bediening

1997 : Verklaring òsociale hygiëneö

1994 : Cursus Kwaliteitsversterking Toeristisch-Recreatieve bedrijven, marketing I en II, financieel management

1988-1993 : diploma Middelbare Hotel School te Groningen
pakket; Bedrijfseconomie, Management, Marketing/Commerciële vorming, Engels,
praktijk/theorie restaurant, praktijk/theorie keuken

1981-1988 : diploma Hoger Algemeen Voortgezet Onderwijs te Groningen
pakket; Nederlands, Engels, Wiskunde, Natuurkunde, Scheikunde, Bedrijfseconomie,
Handelskennis

Profiel/interesses:

Profiel;

Flexibel, geen 9 tot 5 mentaliteit, stressbestendig, representatief, people manager, loyaal, bedrijfsman, commercieel, resultaatgericht, coachend leiderschap, ondernemend.

Interesses;

diverse sporten zoals voetbal, schaatsen, kaatsen, lezen van vakbladen op gebied van horeca en facilities.

Professionele ervaring:

* december 2009 tot heden ó A.J. Catering & Meer te Harkema

functie; mede eigenaar (per 1 juli 2010)

* september 2007 tot december 2009 ó Zorgkwadrant Fryslân Oost /De Friese Wouden te Drachten

functie; manager Horeca

* Mei 2003 tot september 2007 ó Zorgkwadrant Fryslân Oost te Burgum

functie; teamleider Facilitair

* Juli 2000 tot mei 2003 ó Bas Oosterbaan Horeca & Recreatie Management te Workum

functie; interim manager/directie assistent

* December 1999 tot juli 2000 ó Van Hecke (Sodexo) bedrijfscatering, locatie Aegon te Leeuwarden

functie; catering manager

* December 1997 tot december 1999 ó Restaurant Hotel Van den Berg State te Leeuwarden

functie; general manager

* Augustus 1994 tot december 1997 ó Grandcafé Restaurant Zalencentrum Abe Lenstra Stadion te Heerenveen

functie; assistent Food & Beverage manager/ vervangend manager

* Augustus 1993 tot augustus 1994 ó Hotel Restaurant Jachthavens Galamadammen te Koudum

functie; assistent manager

* Januari 1993 tot juni 1993 ó Hotel "The Amber Hotel" te London, Engeland

functie; assistent Front Office manager (stageperiode)

* Augustus 1992 tot januari 1993 ó Novotel te Amsterdam

functie; assistent manager Food & Beverage Control (stageperiode)

* 1985 tot 1993 ó Hotel Restaurant Lauswolt te Beetsterzwaag
Hotel Restaurant Jachthavens Galamadammen te Koudum
Café Restaurant Zalencentrum Groot Terhorne te Beetgumermolen

functie; ambulante gastheer/chef de rang/catering manager

Relevante werkervaring:

Interim management;

Diverse interim functies bekleed;

- * april 2011 ó juli 2011 Habion Ontwikkeling BV te Houten
Eventmanager voor de volledige organisatie van een õstartbouwö project in het zuidoosten van Friesland. Ontwikkelen en uitvoeren van de openings-act en uitnodigingen, verzorgen van catering, advies en begeleiden tijdens evenement, persberichten maken en versturen en verdere administratieve ondersteuning
- * november 2010 ó februari 2011 Zorggroep Tellens te Bolsward
Management ondersteuning Food & Beverage binnen een zorginstelling waar voor zowel de backoffice keuken als ook voor het restaurant een aantal processen volgens gastvrijheid gedachte gestalte gegeven moeten worden.
- * augustus 2010 ó december 2010 Zorggroep Almere
Opstart van nieuw woon zorg complex; inrichten van de facilitaire afdeling volgens het Plane Tree concept in combinatie met de gastvrijheid-gedachte vanuit de hospitality bekeken. O.a. aannname van personeel, inrichting keuken, inrichten wasserij en linnenkamer, inrichten interne housekeeping, procesbeschrijvingen en training on the job
- * mei 2001 - oktober 2002 Vergadercentrum Descartes te Utrecht
 Bedrijfsrestaurant (de Brink) van het UMC te Utrecht
Complete verantwoordelijkheid voor bestellingen, personeelsbeheer, dienstroosters, planningen en financiële bedrijfsvoering.

Diverse projecten uitgevoerd; organisatie muziekconcerten, routing in restaurants en turn-key projecten op gebied van gastvrijheid.

General management;

Volledige operationele, beleidsmatige, commerciële en administratieve verantwoordelijkheid voor de bedrijfsvoering van een hotel, vergadercentra, restaurants en instellingskeukens.

Sales Management;

Het ontwikkelen van nieuwe arrangementen en acties, onderhouden van sales en PR contacten met leveranciers en klanten, opstellen van Sales en marketingplannen, contacten met pers, overheid en toeristische instanties. Inhoud geven aan gastvrijheidsconcept.

Financieel management;

Financieel beleid vormen, budgetten/begrotingen opstellen en bewaken, afdelingen financieel rendabel maken/houden.

Automatisering;

Actief gebruik maken van diverse computersystemen, bekend met programma's als: Windows 98-XP, Office, Excel, Word, Powerpoint, Outlook, Visio

Kennis van diverse horecaprogramma's op het gebied van kasregistratie, voorraadbeheersing en financieel zoals Remanco, Citadel, Fidelio, Caterdata, Server 90, Questor, Culicart

Personeels management;

Direct leiding geven aan afdelingshoofden, zorgdragen voor een evenwichtig personeelsbestand (aanname en ontslag) Zorgdragen voor sociaal, correct stimulerend en motiverend personeelsbeleid. Goede personeelsplanning. Begeleiden, coachen, trainen van medewerkers, leerlingen en stagiaires.

Zorgen voor klantvriendelijke/gastvrije (benadering) en kwalitatieve invulling van de werkzaamheden op basis van gemaakte afspraken.

Food & Beverage management;

Begeleiden van diverse operationele werkzaamheden. Beheer van voorraden volgens de HACCP normen, samenstellen van het F&B assortiment in diverse bedrijven van restaurant tot catering. Continu kritisch de kwaliteit van de aangeboden producten/diensten bewaken en daar waar mogelijk trends invoeren. Dit alles met in achtneming van de inslagpercentages.

Catering management;

Bekend met alle werkzaamheden op het gebied van bedrijfscatering zoals vergaderservice, lunch en diner verstrekking, recepties en partijen.

Het volledig organiseren van catering op locatie zoals logistiek, inrichten van de locatie, voorraadbeheersing, personeelsplanning. Partijen verzorgd tot 10.000 personen.

Facilitair management;

Zorgdragen voor de volledige facilitaire activiteiten binnen een zorginstelling o.a. schoonmaak, wasserij/linnenkamer, restaurants, logistiek, techniek & onderhoud, huisvesting, receptie, inrichting etc.

Project management;

Het volledig opzetten, begeleiden, implementeren en evalueren van projecten binnen de zorg- en dienstverleningssector. De nadruk hierbij ligt op gastvrijheidskunde en invoering ontkoppeld koken binnen zorginstellingen.