



# RIALTO

## SILO

**RIALTO SILO - BAR HATTIE**  
**ZEEBURGEREILAND - AMSTERDAM**  
**FUNCTIEPROFIEL HEAD OF KITCHEN - MEI 2026**

Rialto is al jarenlang een toonaangevend filmtheater binnen het culturele landschap van Amsterdam. Vanuit een sterke focus op internationale cinema, maatschappelijke relevantie en culturele verbinding heeft Rialto zich ontwikkeld tot een plek waar film verder gaat dan entertainment alleen. Ontmoeting, verdieping en toegankelijkheid vormen hierin een belangrijk onderdeel van de identiteit van de organisatie.

Met de ontwikkeling van Rialto Silo zet Rialto een volgende stap in deze ambitie. De nieuwe locatie biedt met vijf filmzalen ruimte aan een bredere vorm van publieksbeleving, waarin film, cultuur, gastvrijheid en stedelijk gebruik samenkomen. Binnen deze context wordt horeca niet langer gezien als een ondersteunende faciliteit, maar als een integraal onderdeel van de totale ervaring en exploitatie.

Onder de naam Bar Hattie wordt binnen Rialto Silo een zelfstandige horeca-exploitatie ontwikkeld die aansluit op de identiteit van de locatie en haar bezoekers. De naam Bar Hattie is een eerbetoon aan Hattie McDaniel, de eerste Afro-Amerikaanse vrouw die een Oscar won, en staat symbool voor culturele representatie, verbinding en vooruitgang binnen de filmwereld. Bar Hattie wordt ontwikkeld als een toegankelijke ontmoetingsplek voor filmbezoekers, buurtbewoners, zakelijke gasten en culturele doelgroepen. Het concept richt zich nadrukkelijk op het creëren van een levendige buurtfunctie: een plek waar gasten de hele dag terecht kunnen, ongeacht of zij een film bezoeken. De keuken biedt comfort food geïnspireerd op smaken uit het Midden-Oosten, met een menukaart die in de basis vegetarisch is, aangevuld met vlees/vis-opties voor de liefhebber. Hiermee sluit Bar Hattie aan op hedendaagse eetgewoonten, toegankelijkheid en de diverse stedelijke omgeving waarin Rialto Silo zich bevindt.

Rialto Silo en Bar Hattie worden aangestuurd door een lokaal managementteam dat rapporteert aan de Hoofd Bedrijfsvoering binnen de centrale directie van Rialto. Het managementteam bestaat uit een Bedrijfsleider, Head of Service en Head of Kitchen, en wordt ondersteund door shiftleaders. De Head of Kitchen rapporteert aan de Bedrijfsleider.

## **HEAD OF KITCHEN RIALTO SILO & BAR HATTIE**

De Head of Kitchen is verantwoordelijk voor de dagelijkse aansturing van de keukenoperatie binnen Bar Hattie en Rialto Silo, en speelt een centrale rol in het bewaken van kwaliteit, structuur, snelheid en continuïteit. De functie vraagt om iemand die begrijpt hoe foodproductie functioneert binnen een omgeving met grote piekmomenten, wisselende publieksstromen en een sterke focus op beheersbaarheid. De Head of Kitchen vormt de verbindende schakel tussen keuken, service en operatie en draagt actief bij aan een consistente, efficiënte en gastgerichte horeca-exploitatie binnen Rialto Silo.

### **OPERATIONEEL**

De Head of Kitchen bewaakt dagelijks de kwaliteit en continuïteit van het assortiment en zorgt ervoor dat de keuken efficiënt functioneert binnen de dynamiek van Rialto Silo. Daarbij wordt actief gestuurd op een logische en overzichtelijke keukenstructuur waarin mise-en-place, productie, uitgifte en samenwerking met service naadloos op elkaar aansluiten.

De keuken van Bar Hattie is bewust ingericht vanuit eenvoud, beheersbaarheid en efficiëntie. In tegenstelling tot een traditionele restaurantkeuken ligt de nadruk niet op complexiteit, maar juist op slimme productie, consistente kwaliteit en maximale ondersteuning van de totale operatie. Het assortiment is opgebouwd rondom verschillende gebruiksmomenten gedurende de dag en sluit aan op de dynamiek van een culturele publieksomgeving.

De functie vraagt om iemand die begrijpt hoe een keuken moet functioneren binnen een culturele hospitality-omgeving waarin snelheid en publieksbeleving direct samenkomen. Tijdens piekmomenten rondom filmstart en pauzes, bewaakt de Head of Kitchen rust en overzicht binnen de keuken en zorgt ervoor dat kwaliteit behouden blijft, ook onder hoge druk.

Daarnaast is de Head of Kitchen verantwoordelijk voor:

- Het bewaken van voedselveiligheid en hygiëne;
- Voorraadbeheer en dagelijkse bestellingen;
- De kwaliteit en presentatie van gerechten;
- Efficiënte samenwerking tussen keuken, bar en service;
- Het optimaliseren van werkprocessen en productiefLOW.

De Head of Kitchen levert daarmee een directe bijdrage aan de kwaliteit, snelheid en betrouwbaarheid van de totale horeca-exploitatie van Bar Hattie en Rialto Silo.

Binnen Bar Hattie speelt food een belangrijke rol in de totale gastbeleving en positionering van de locatie. De Head of Kitchen draagt daarom actief bij aan de uitstraling en kwaliteit van het horecaconcept en begrijpt hoe assortiment, presentatie en sfeer onderdeel vormen van de identiteit van Bar Hattie en Rialto Silo als geheel.

De functie vraagt om gevoel voor publieksbeleving en de rol die food speelt binnen een culturele hospitality-omgeving. Het aanbod van Bar Hattie moet toegankelijk, herkenbaar en kwalitatief aanvoelen, passend bij zowel filmbezoekers als buurtgasten en zakelijke doelgroepen.

De Head of Kitchen bewaakt hierin de balans tussen kwaliteit en beheersbaarheid. Gerechten en producten moeten aantrekkelijk zijn voor de gast, maar tegelijkertijd efficiënt uitvoerbaar blijven binnen de operationele structuur van Bar Hattie.

Daarnaast denkt de Head of Kitchen actief mee over:

- Doorontwikkeling van het assortiment;
- Seizoensinvloeden en publieksvoorkeuren;
- Presentatie en uitstraling van food;
- Aansluiting tussen keukenconcept en merkidentiteit.

De Head of Kitchen levert daarmee niet alleen een operationele bijdrage, maar speelt ook een rol in de verdere ontwikkeling van Bar Hattie als culturele ontmoetingsplek binnen Rialto Silo.

## **PEOPLE**

De Head of Kitchen speelt een belangrijke rol in het dagelijks begeleiden en aansturen van het keukenteam binnen Bar Hattie. De functie vraagt om een praktische en coachende leiderschapsstijl waarin duidelijkheid, samenwerking en rust centraal staan.

Binnen de keuken wordt gewerkt met een compacte teamstructuur waarin professionals en ondersteunende medewerkers nauw samenwerken. De Head of Kitchen zorgt voor heldere werkafspraken en creëert een omgeving waarin teams efficiënt en zelfstandig kunnen functioneren, ook tijdens drukke publieksmomenten.

De rol vraagt om iemand die overzicht weet te bewaren en tegelijkertijd toegankelijk is voor het team. Binnen Bar Hattie ligt de nadruk niet op klassieke hiërarchie of complexe keukenstructuren, maar juist op eenvoud, samenwerking en gezamenlijke verantwoordelijkheid voor kwaliteit en snelheid.

De Head of Kitchen begeleidt medewerkers actief in hun dagelijkse werkzaamheden en bewaakt de energie, structuur en discipline binnen de keuken. Daarnaast speelt de functie een belangrijke rol in het onboarden en trainen van nieuwe medewerkers en het verder ontwikkelen van werkmethodes en routines. Van de Head of Kitchen wordt verwacht dat hij of zij zichtbaar aanwezig is binnen de dagelijkse operatie en voorbeeldgedrag toont op het gebied van samenwerking, werkhouding en kwaliteit.

## **FINANCIEEL**

De Head of Kitchen is medeverantwoordelijk voor de financiële beheersbaarheid van de keukenoperatie binnen Bar Hattie en Rialto Silo. Binnen de functie ligt de nadruk op efficiëntie, waste-beheersing en het bewaken van een gezonde balans tussen kwaliteit en rendement.

De keukenoperatie van Bar Hattie is bewust ingericht op eenvoud en hoge rotatie. Dit vraagt om continue aandacht voor voorraadbeheer, inkoop, productgebruik en productieprocessen. De Head of Kitchen begrijpt hoe operationele keuzes direct invloed hebben op foodcost, personeelsinzet en de totale exploitatie.

Binnen de dagelijkse operatie bewaakt de Head of Kitchen:

- Efficiënte productieprocessen;
- Beheersing van waste en voorraadverlies;
- Consistente portionering en kwaliteit;
- Slimme inzet van ingrediënten over meerdere dagdelen;
- Samenwerking tussen inkoop, productie en uitgifte.

Daarnaast speelt de Head of Kitchen een belangrijke rol in het verder optimaliseren van menu engineering, keukenstructuur en de relatie met leveranciers. Door actief te sturen op eenvoud, overlap en rotatie wordt een keukenmodel gerealiseerd dat schaalbaar, beheersbaar en commercieel gezond blijft. De Head of Kitchen draagt daarmee direct bij aan een duurzame en stabiele horeca-exploitatie binnen Bar Hattie en Rialto Silo.

## **KENNIS, VAARDIGHEDEN & ERVARING**

De rol van Head of Kitchen binnen Bar Hattie vraagt om een praktische en gestructureerde hospitality professional die kwaliteit, eenvoud en efficiëntie weet samen te brengen binnen een dynamische publieksomgeving. Binnen Rialto Silo functioneert de keuken niet als traditionele restaurantkeuken, maar als een slimme en beheersbare productieomgeving waarin snelheid, continuïteit en samenwerking centraal staan.

De ideale kandidaat beschikt over aantoonbare ervaring binnen horeca, foodservice of hospitality en begrijpt hoe een keuken functioneert binnen een omgeving met wisselende publieksstromen en hoge piekbelasting. Er wordt gezocht naar iemand die rust en overzicht weet te behouden onder druk en tegelijkertijd in staat is om een compacte keukenorganisatie efficiënt aan te sturen.

De Head of Kitchen begrijpt dat de kracht van Bar Hattie niet ligt in culinaire complexiteit, maar juist in consistente kwaliteit, slimme productie en een goed georganiseerde operatie. De functie vraagt daarom om iemand die procesmatig kan denken en continu oog houdt voor eenvoud, snelheid en beheersbaarheid.

Daarnaast beschikt de ideale kandidaat over sterk ontwikkelde organisatorische vaardigheden en het vermogen om medewerkers duidelijk aan te sturen binnen een omgeving waarin samenwerking tussen keuken, service en operatie essentieel is. De Head of Kitchen is zichtbaar aanwezig binnen de dagelijkse operatie en geeft richting door structuur, voorbeeldgedrag en praktische begeleiding.

Ook op financieel vlak vraagt de rol om bewustzijn en verantwoordelijkheid. De Head of Kitchen begrijpt hoe inkoop, voorraadbeheer, portionering en waste direct invloed hebben op de kwaliteit en rendement van de exploitatie. Ervaring met foodcost-bewaking, efficiënte productieprocessen en voorraadbeheer is daarom belangrijk binnen deze functie.

Belangrijke competenties binnen de rol zijn onder andere organisatorisch inzicht, stressbestendigheid, kwaliteitsbewaking, probleemoplossend vermogen en het vermogen om overzicht te behouden binnen een dynamische werkomgeving. Daarnaast wordt verwacht dat de Head of Kitchen proactief, betrouwbaar en samenwerkingsgericht is, met gevoel voor humor, gastvrijheid en gastbeleving.

Binnen Rialto Silo wordt nadrukkelijk gezocht naar iemand die begrijpt dat food onderdeel vormt van de totale bezoekerservaring. De Head of Kitchen speelt hierin een belangrijke rol door dagelijks te zorgen voor een keukenoperatie die efficiënt, stabiel en kwalitatief functioneert binnen de bredere hospitality-visie van Bar Hattie en Rialto Silo.

## **FUNCTIEWAARDERING & SALARISINDICATIE**

De functie van Head of Kitchen binnen Bar Hattie wordt indicatief ingeschaald conform de AVR-systematiek van Stichting Amsterdams Filmhuis en valt naar verwachting binnen een operationeel coördinerende functiegroep passend bij de aard en verantwoordelijkheid van de rol.

De functiewaardering is gebaseerd op de combinatie van dagelijkse verantwoordelijkheid voor de keukenoperatie, het aansturen van een compact keukenteam en het bewaken van kwaliteit, snelheid en beheersbaarheid binnen een dynamische publieksomgeving.

Van de Head of Kitchen wordt verwacht dat hij of zij beschikt over een denk- en werkniveau op minimaal MBO-niveau, aangevuld met relevante horeca-ervaring. Binnen de functie wordt gewerkt binnen een overzichtelijke maar intensieve operationele omgeving, waarin continu moet worden geschakeld tussen voorbereiding, productie, uitgifte en samenwerking met service.

De rol vraagt om zelfstandigheid en het vermogen om operationele rust te bewaren tijdens piekmomenten rondom filmstart, pauzes en evenementen. De Head of Kitchen is verantwoordelijk voor het dagelijks functioneren van de keuken en heeft directe invloed op kwaliteit, snelheid, voedselveiligheid en de continuïteit van de totale horeca-exploitatie.

Daarnaast vraagt de functie om sterk ontwikkelde organisatorische vaardigheden en het vermogen om medewerkers duidelijk aan te sturen binnen een compacte teamstructuur. Hoewel de keukenoperatie bewust eenvoudig en beheersbaar is ingericht, vraagt de dagelijkse praktijk om overzicht, discipline en een hoge mate van verantwoordelijkheid.

Binnen de functiewaardering spelen onder andere complexiteit, zelfstandigheid, leidinggeven, contactvaardigheden en de onregelmatigheid van de werkzaamheden een belangrijke rol. De werkzaamheden vinden grotendeels plaats tijdens avonden, weekenden en publieksmomenten met verhoogde drukte.

De functie wordt indicatief gewaardeerd op basis van een totale score van 38 punten, passend binnen een operationeel leidinggevende rol met focus op foodproductie, kwaliteit en dagelijkse keukenorganisatie binnen een culturele hospitality-omgeving.

De uiteindelijke salariëring (€ 2.585 – 3.100 bruto per maand op basis van 36 uur) is afhankelijk van kennis en ervaring, achtergrond binnen horeca of hospitality, mate van zelfstandigheid en ervaring met het aansturen van keuken- of productieteams. Binnen Rialto Silo wordt gezocht naar een kandidaat die structuur, kwaliteit en samenwerking weet te combineren binnen een keukenomgeving die ondersteunend is aan de totale gastbeleving van Bar Hattie.

Binnen Rialto Silo en Bar Hattie wordt voor fulltime functies uitgegaan van een 36-urige werkweek, verdeeld over vier werkdagen. Deze werkwijze sluit aan bij de visie op eigentijds werkgeverschap en draagt bij aan een duurzame, energieke en betrokken werkomgeving binnen een dynamische culturele gastvrije organisatie.