

Functieomschrijving Hoofd bediening Lunchcafé

Functie:

Hoofd bediening (32-38 uur per week)

De Moestuin zoekt collega!

De Moestuin is een snel groeiende Sociale onderneming die bestaat uit een biologische Tuinderij met Moestuinwinkel, Lunchcafé en feest- en vergaderlocatie de Oranjerie. Wij zijn een sociaal en publieksgericht bedrijf en bieden sociale activering, arbeidsmatige activering, participatie en re-integratie aan mensen met een verstandelijke beperking en/of psychiatrische problematiek en/of mensen met een achtergrond in de verslavingszorg. De onderneming is voor haar bestaan voor het grootste deel afhankelijk van commerciële inkomsten uit de bedrijfsvoering. Daarnaast komt een klein deel uit vergoedingen voor de mensen die hier werken in trajecten. De Moestuin is een bijzondere plek waarbij de deelnemers meewerken in één van de verschillende onderdelen van het bedrijf.

In het Lunchcafé kun je lunchen, een zakelijke afspraak hebben, een klein feestje vieren, met kinderen komen spelen in de speeltuin, een kinderfeestje houden in de pipowagen, of een kleine borrel geven in de Serre. Het grote terras is op zonnige dagen voor veel gasten een populaire plek om te vertoeven.

Plaats in de organisatie

- Hoofd bediening krijgt leiding, operationele aanwijzingen en richtlijnen vanuit het management team
- Geeft werkinhoudelijke begeleiding en aansturing aan medewerkers bediening, stagiaires en cliënten
- Heeft afstemmingsoverleg met de koks, administratie & sales-team, de zorgspecialist en de bedrijfsleider

Functieomschrijving:

Hoofd bediening heeft als standplaats het Lunchcafé, maar kan ook invallen in de Oranjerie. Je bent verantwoordelijk voor het draaien van het Lunchcafé met in de zomer een groot terras en de winkel, verbonden met het Lunchcafé. Jij bent er voor verantwoordelijk dat de cliënten en andere medewerkers bediening weten wat ze moeten doen, jij hebt het overzicht. Je werkt uitvoerend in de bediening, achter de bar en zorgt dat alles er goed uit ziet. Je bent het aanspreekpunt op de vloer voor collega's gasten en houdt contact met de koks in de keuken. Je werkt nieuwe bedieningsmedewerkers in. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor het aansturen/inwerken van onze cliënten en leerlingen, en de terugkoppeling daarvan in ons digitale logboek. Ook verricht je lichte kantoorwerkzaamheden zoals de dagelijkse reserveringslijst uitprinten, etiketten maken voor onze eigen producten in de winkel en voorraadbeheer. De werkzaamheden vinden zowel doordeweeks als in het weekend overdag plaats, soms op onregelmatige basis. Wij roosteren doorgaans 4 weken vooruit.

Functie-eisen:

- MBO werk- en denkniveau
- Opleiding Middelbare Hotelschool en/ of aantoonbare ervaring in het vak
- SVH leermeester diploma of de bereidheid dit te willen halen.
- Affiniteit met de doelgroep van de Moestuin

Competenties:

Wij zijn op zoek naar een leuke en communicatieve collega die het overzicht heeft en collega's daarin meeneemt. Je bent in bezit van de volgende competenties:

Stressbestendig:

- Blijft onder moeilijke omstandigheden of hoge werkdruk kalm/rustig;
- Herstelt snel na tegenslag of teleurstelling;
- Blijft ook onder druk doelgericht werken.

Initiatief nemen:

- Begint uit zichzelf, wacht niet af;
- Heeft vertrouwen in eigen kunnen en kwaliteit;
- Kijkt in het eigen werk vooruit en komt in actie als dat nodig is;
- Ziet het als zaken (ook buiten het eigen werk) blijven liggen en pakt ze op als dat kan.

Coachen / Instrueren:

- Laat anderen voorbeeldgedrag zien;
- Weet te motiveren en enthousiast te maken;
- Geeft vertrouwen en ruimte om iets zelf te doen en fouten te maken;
- Toont belangstelling in anderen en wat hen bezighoudt;

Representatief:

- Presenteert zich naar gasten in lijn met het bedrijf;
- Communiceert duidelijk naar gasten;
- Onderzoekt hoe gasten adequaat en optimaal te kunnen helpen.

Kwaliteitsgericht:

- Corrigeert direct als niet aan de eisen wordt voldaan;
- Vraagt terugkoppeling van gasten over kwaliteit en service;
- Komt met voorstellen om zaken beter te doen;
- Heeft ervaring in/ affiniteit met het werken met biologische seizoensgebonden producten.

Sociale vaardigheden:

- Heeft een klantvriendelijke houding;
- Kan goed in teamverband werken;
- Heeft een open en constructieve houding.

Flexibiliteit:

- Staat open voor veranderingen die anderen voorstellen;
- Schakelt snel tussen verschillende werkzaamheden;
- Accepteert dat werk door anderen of omstandigheden wordt bepaald.

Wat bieden we:

- Een uitdagende functie van 32-38 uur per week.
- Salaris conform horeca CAO in schaal 5
- Een zeer divers maar hecht team collega's
- Ruimte voor eigen initiatief
- Een prachtige sociale, groene en duurzame werkplek net buiten het centrum van Utrecht
- Ruimte om jezelf te ontwikkelen door cursussen