

# Functieomschrijving Hoofd bediening Oranjerie

## Functie:

Hoofd bediening (32-38 uur per week)

## Informatie De Moestuin

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.

De Oranjerie, onze grote glazen kas kun je huren voor een lunch, brunch, high tea, buffet, diner, groot evenement of kleine vergadering. We ontvangen groepen van 10-120 personen.

## Plaats in de organisatie

- Hoofd bediening krijgt leiding, operationele aanwijzingen en richtlijnen vanuit het managementteam
- 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 basis standplaats de Oranjerie, maar kan ook invallen in het Lunchcafé. Je bent verantwoordelijk voor het draaien van de voorkant van de Oranjerie. In de Oranjerie ben jij verantwoordelijk dat partijen (vergaderingen, buffetten, diners en recepties) goed verlopen. Je werkt uitvoerend in de bediening, achter de bar en zorgt dat alles er goed uit ziet. Je bent het aanspreekpunt voor gasten en houdt contact tussen de vloer en de mensen in de keuken. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor het aansturen/inwerken van onze cliënten en leerlingen en andere medewerkers in de bediening.

De werkzaamheden vinden zowel doordeweeks, overdag en 's avonds als in het weekend plaats 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 voor anderen en wat hen bezighoudt.

#### **Representatief:**

- Presenteert zich naar gasten in lijn met het bedrijf;
- Communiqueert 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;
- Ervaring in het werken met biologische 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