

Eiland van Ome Nick

< EETERIJ & PANNENKOEKENHUIS >



Vacature meewerkend leidinggevende restaurant | 32-40 uur | Per direct

Kom werken als meewerkend leidinggevende in de bediening bij het Eiland van Ome Nick!

Wij zijn op zoek naar een beginnend leidinggevende voor ons team. Heb jij de skills, motivatie maar nog niet de ervaring? Sta jij heel stevig in je schoenen, en kan je de wensen van de eigenaar combineren met de perfecte gastervaring? Dan willen we met jou in gesprek.

Over het Eiland

Het Eiland van Ome Nick is al meer dan 85 jaar een begrip in Leidschendam en Voorschoten. De eigenaar Rob heeft het restaurant al meer dan 30 jaar en staat voor fantastisch eten, gastvrijheid van A tot Z en ouderwetse gezelligheid. Met 50 zitplaatsen binnen en 150 plekje op ons terras ontvangen we families, wandelaars, fietsers en ouderen.

Over het team

Een team van ongeveer 13 collega's werkt op het Eiland. Het is een jong en enthousiast team, waarbij er veel hun studie gastheer/gastvrouw combineren met een bijbaan bij ons in de bediening. Er is ruimte voor gezelligheid maar er wordt ook zeker keihard gewerkt als het terras vol zit. Samen zetten we een onvergetelijke ervaring neer voor onze gasten!

Wat ga je doen?

Als meewerkend leidinggevende draai je zowel de operatie (restaurant) als de backoffice. Dit betekent dat je meeloopt in de bediening, roosters maakt, het team tijdens je shift aanstuurt, het aanspreekpunt bent voor de bediening en meedenkt over onze processen en gastervaring. Je focus en verantwoordelijkheid ligt dus op de bediening, maar alles wat jij kan doen om de eigenaar werk uit handen te nemen wordt gewaardeerd en gestimuleerd! Natuurlijk gooien we je niet (helemaal) in het diepe. Je loopt eerst mee met de eigenaar zodat je snapt hoe het werkt.

Wat wij bieden

- Een unieke kans om leidinggevende ervaring op te doen en/of de kneepjes van het ondernemersvak te leren terwijl je ook meedraait in de bediening;
- Salaris boven horeca CAO mogelijk, gebaseerd op ervaring en verantwoordelijkheden.

Wat wij vragen

- Aantoonbare affiniteit en/of ervaring met de horeca;
- HBO werk en denkniveau;
- Minimaal 24 uur beschikbaar van dinsdag t/m zondag (maandag zijn we gesloten).

Wat maakt werken op het Eiland anders dan andere restaurants?

Het leuke aan het werken voor een eigenaar met zoveel ervaring in een informeel restaurant, is dat je alles kan en mag leren wat je maar wil. Wil jij je eigen bedieningsteam runnen op de meest efficiënte manier? Leren hoe je optimaal inkoop, personeel inplant? Of je ontfermen over de marketing? Het is allemaal mogelijk, als jij het wil leren zorgen wij dat dat kan.

Interesse?

Wij snappen heel goed dat de beste horeca medewerkers niet altijd de beste "motivatiebriefschrijvers" of "CV-makers" zijn. Kom jij beter tot je recht in een gesprek bij ons in het restaurant? Loop dan binnen of bel ons op.