



Senior medewerker bediening 38 uur

Ben jij op zoek naar een leuke en afwisselende baan in een groeiend horecabedrijf?

Het bedrijf

Al 15 jaar zijn wij een begrip in Almelo en omstreken. Wekelijks ontvangen wij duizenden gasten die komen genieten van een heerlijke lunch, een diner of van een kopje koffie met gebak. Bij ons worden vele feesten en partijen georganiseerd en daarnaast kunnen gasten gebruikmaken van Nielz cafe / restaurant als vergaderlocatie. Tevens verzorgen wij catering bij gasten thuis of bij bedrijven. Onder aanvoering van eigenaar Niels Mulder en zijn leidinggevende team werken er ruim 90 medewerkers aan een optimale beleving voor onze gasten. Onze missie is het samenbrengen van kwaliteit en gastvrijheid.

Het team

Op dit moment bestaat het team uit zo'n 50 medewerkers in de leeftijd van 16 tot 35 jaar. Zij zorgen elke dag van het jaar van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat dat het onze gasten aan niets ontbreekt.

De functie

De Senior medewerker bediening komt voornamelijk voor in het reguliere horeca bedrijf, al dan niet onderdeel uitmakend van een keten. Kenmerkend in de functie is de dienstverlening in het algemeen en het reageren op de verwachtingen en wensen van de gast in het bijzonder. Tevens ondersteunend richting de mt- leden van de bediening. De senior medewerker bediening is primair verantwoordelijk voor het serveren van dranken en gerechten, het opnemen van bestellingen, aannemen van tafelreserveringen en afrekenen met gasten. Maar kan ook ingezet worden om tijdelijk de leiding te nemen op de werkvloer. Kenmerkend in de functie is de dienstverlening in het algemeen en het reageren op en managen van de verwachtingen en wensen van de gasten in alle fasen van hun bezoek. De senior medewerker bediening valt direct onder de assistent-bedrijfsleider.

Wat vragen wij?

- Je bent sociaal en hebt een positieve instelling;
- Je bent een echte teamplayer, zorgvuldig en stressbestendig;
- Je bent enthousiast en bereid om, wanneer nodig, een stap extra te doen;



- Je hebt voldoende ervaring en minimaal 38 uur per week beschikbaar. In een horecabedrijf is het gebruikelijk om 's avonds, in het weekend en op feestdagen te werken;
- Je bent betrokken bij de organisatie en je hebt een passie voor horeca.
- Je hebt leidinggevende kwaliteiten (dit is een pre en geen vereiste).

Wat bieden wij?

- Arbeidsovereenkomst met vast aantal uren (38 uur) voor 12 maanden;
- diensten van 11:00 tot 20:00 uur of van 17:00 uur tot sluit;
- Een jong, dynamisch en gezellig team;
- Een duidelijk rooster- en planningsysteem;
- De mogelijkheid jezelf te ontwikkelen en door te groeien in een professioneel bedrijf;
- Duidelijkheid en een gestructureerde organisatie;
- Eén van de gezelligste werkplekken van Almelo;
- Voldoende pauze, zodat er ook tijd is om je sociale media bij te werken of snel een berichtje te versturen naar je vrienden;
- Aantrekkelijke extra's, zoals personeelskortingen en -borrels en natuurlijk fantastische collega's.

Geïnteresseerd?

Zie jij jezelf al werken bij Nielz cafe / restaurant, aarzel niet en solliciteer! Stuur je CV met een recente pasfoto en een motivatiebrief per e-mail naar simone@nielz.nl (t.a.v. Simone Adry). Mocht je nog vragen hebben over deze functie neem dan vooral contact op met Niels Mulder via 06-41520888

We zien ernaar uit je te ontmoeten!



Senior medewerker bediening Nielz cafe / restaurant

De Senior medewerker bediening komt voornamelijk voor in het reguliere horeca bedrijf, al dan niet onderdeel uitmakend van een keten. Kenmerkend in de functie is de dienstverlening in het algemeen en het reageren op de verwachtingen en wensen van de gast in het bijzonder. Tevens ondersteunend richting de mt-leden van de bediening. De senior medewerker bediening is primair verantwoordelijk voor het serveren van dranken en gerechten, het opnemen van bestellingen, aannemen van tafelreserveringen en afrekenen met gasten. Maar kan ook ingezet worden om tijdelijk de leiding te nemen op de werkvloer. Kenmerkend in de functie is de dienstverlening in het algemeen en het reageren op en managen van de verwachtingen en wensen van de gasten in alle fasen van hun bezoek. De senior medewerker bediening valt direct onder de assistent-bedrijfsleider. Belangrijkste verantwoordelijkheden en taken:

Vorbereiding van de bediening

- ❖ Controleren van mise en place, zoals dekken/klaarmaken van tafels, klaarleggen van bestek en tafellinnen, e.d.;
- ❖ Bestellen van de gebruiks- en verbruiksvoorraad en het signaleren van verwachte tekortkomingen en gebreken, zodat de voortgang niet in gevaar komt;
- ❖ Controleren bij de opbouw van zalen (recepties en partijen).
- ❖ Het eventueel maken van een dagplanning
- ❖ Het controleren van de reserveringen
- ❖ Kleine facilitaire zaken uitvoeren (vervangen van lampjes, menukaarten en vaste menage)
- ❖ Onderhouden van de binnenplaats inclusief het beheren van de afvalstroom

Bediening

- ❖ opnemen van bestellingen, toelichten van menudelen c.q. (afhankelijk van het niveau) adviseren van de gast bij zijn drank- en menukeuze;
- ❖ raadplegen van de leidinggevende of de keuken bij uitzonderlijke wensen van gasten;
- ❖ doorgeven van bestellingen aan keuken of buffet, toelichten van specifieke wensen;
- ❖ zo nodig zelf klaarmaken van eenvoudige bestellingen (inschenken van dranken,



klaarmaken van kleine gerechten/snacks e.d.);

- ❖ Controleren, aanvoeren en klaarzetten van (ontbijt)buffetten;
- ❖ serveren van bestellingen (gerechten, dranken) en verrichten van (bereidings)handelingen aan tafel;
- ❖ Aanspreekpunt tijdens catering, recepties en partijen.

❖ Het aansturen van bedieningsmedewerkers tijdens aan- en afwezigheid van de ass.

bedrijfsleiders

- ❖ Het mede-coördineren van de pauzes en einde diensten
- ❖ Sfeerbeheer (lampen dimmen, muziek volume en keuze)

Kassa-werkzaamheden

- ❖ controleren, afdragen en verantwoorden van ontvangen gelden;
- ❖ opmaken van rekening en afrekenen met gasten;
- ❖ aannemen/noteren van tafelreserveringen, afstemmen met leidinggevende in geval van bijzondere vragen of verwachte problemen met de tafelbezetting
- ❖ opbergen/afstorten van geld op voorgeschreven wijze.

Opruim- en schoonmaakwerkzaamheden

- ❖ op- en afruimen na afloop;
- ❖ opruimen/schoonmaken van publieksruimten en werkruimten.
- ❖ Afsluiten en controleren van de bedrijfsruimtes

Competentieprofiel medewerker bediening
Nielz cafe / restaurant

Kennis en betekenisvolle vaardigheden

- ❖ MBO niveau 4 werk- en denkniveau;
- ❖ inzicht in de (wettelijke) voorschriften op het gebied van veiligheid en (sociale) hygiëne;
- ❖ kennis van de bedrijfsregels en kaders van de bedrijfsformule

Werktijden

- ❖ full-time 38 uur pwk
- ❖ flexibel inzetbaar op ma t/m zo
- ❖ diensten van 11:00 tot 20:00 uur of van 17:00 uur tot sluit



Competenties / gedragsvoorbeelden

Betrokkenheid:

- ❖ is trots op zijn bedrijf en de eigen bijdragen daarin;
- ❖ spreekt positief over zijn bedrijf;
- ❖ voelt zich prettig bij de waarden en normen van het bedrijf.

Flexibiliteit:

- ❖ staat open voor veranderingen die anderen voorstellen;
- ❖ schakelt snel tussen verschillende werkzaamheden;
- ❖ accepteert dat werk door anderen of omstandigheden wordt bepaald.

Gastgerichtheid:

- ❖ is hoffelijk, voorkomend en welgemanierd naar anderen;
- ❖ vermijdt uitspraken als 'nee, dat kan niet' of 'het is druk' zonder uitleg;
- ❖ biedt ook ongevraagd extra service;
- ❖ onderzoekt hoe gasten adequaat en optimaal te helpen.

Inzet tonen/leidinggeven:

- ❖ is bereid om alles aan te pakken;
- ❖ is niet tevreden met een gemiddelde prestatie;
- ❖ stopt pas als het werk klaar is;
- ❖ neemt verantwoordelijkheid voor andermans werk.
- ❖ heeft een controlerende/ondersteunende functie
- ❖ Heeft een sterke persoonlijkheid

Representatief:

- ❖ presenteert zich naar gasten/externen in lijn met het imago van het bedrijf;
- ❖ komt goed over bij anderen;
- ❖ streeft het handelen volgens de *goede manieren altijd na*.

