

Vacature Flexibele Floormanager

Juni Lekkernijen, een duurzame en sociale cateraar, gevestigd op verschillende locaties in Den Haag zoekt een Flexibele Floormanager die onze teams kan versterken en ervoor zorgt dat alles op rolletjes verloopt.

Bij Juni Lekkernijen draait alles om het creëren van een gezellige en gastvrije sfeer voor onze gasten. We zijn o.a. gevestigd binnen Amare, Museon Omniversum en de Koninklijke Academie van Beeldende Kunst en het hoofdkantoor van Heineken Nederland (in Leiden). Wat al onze Juni Lekkernijen locaties gemeen hebben is dat we vers, gezond en verantwoord voedsel toegankelijk voor iedereen maken. Het zijn dynamische plekken waar je in komt te werken met een divers team van medewerkers, zowel met als zonder arbeidsbeperking. Wij vinden namelijk dat voor iedereen die wil werken er een leuke betaalde baan moet zijn! Social Capital biedt échte banen, voor échte mensen die, waar nodig, extra begeleiding ontvangen van hun jobcoach.

Als Flexibele Floormanager ben je actief op onze verschillende locaties in Den Haag. Je bent echt een teamspeler die een belangrijke rol speelt in de dagelijkse operatie en ervoor zorgt dat onze gasten de beste service krijgen. Je bent de rechterhand van de Hospitality Bedrijfsmanager en helpt het team draaiende te houden. Ook houd je je bezig met de ontwikkeling van onze medewerkers door bijvoorbeeld het ontwikkelen en geven van verschillende trainingen om hun skills te verbeteren. Daarnaast ben je ook mede verantwoordelijk voor het maken van het rooster. Jij hebt het in je om dit te zien als het oplossen van een uitdagende puzzel en kunt snel schakelen op het moment dat je merkt dat we mogelijk onderbezet zijn op een locatie. Op dat moment stroop jij de mouwen op en spring je zelf bij!

Als Flexibele Floormanager bij ons ben je de spil in het dagelijkse reilen en zeilen. Je start je dag met het geven van een inspirerende training aan het team, waarbij je hen motiveert en de nieuwste inzichten deelt. Vervolgens ga je in overleg met de Hospitality Bedrijfsmanager om de uitdagingen van het rooster en de verbeterpunten van elke locatie door te spreken. Geen dag is hetzelfde, en dat geldt zeker als er een onverwachte situatie opduikt, zoals een bedrijfsleider die zich ziek moet melden. Je draait je hand er dan ook niet voor om, om naar die locatie toe te gaan om samen met dat team de dag af te ronden en de zaak te sluiten. Met energie op naar morgen!

Ben jij de horeca duizendpoot die we zoeken?

Wat ga je doen?

- Leidinggeven aan het team op verschillende locaties bij afwezigheid van de locatieverantwoordelijke;
- De Hospitality Bedrijfsmanager ondersteunen bij dagelijkse taken;
- Ervoor zorgen dat de service en gastbeleving altijd top zijn;
- Flexibel inspelen op de behoeften van de verschillende teams en locaties;
- Bijdragen aan een positieve sfeer en teamspirit;
- Medewerkers helpen ontwikkelen en trainingen geven om hun groei te stimuleren;
- Het rooster opstellen in overleg met de Bedrijfsmanager en creatieve oplossingen vinden bij krapte in de bezetting;

Wat vragen wij?

- Je hebt ervaring in de horeca, bij voorkeur in een leidinggevende rol;
- Je bent flexibel wat betreft werktijden en werkdagen, en je kunt makkelijk schakelen tussen verschillende locaties;
- Je hebt sterke communicatieve vaardigheden en een passie voor gastvrijheid;
- Je bent een verbinder. Je bouwt teams op en werkt samen met anderen om gezamenlijke doelen te bereiken. Mensen vanuit jouw eigen enthousiasme in beweging krijgen is jouw manier van werken!
- Je bent zorgzaam en geduldig. Hoewel iedereen in ons team wordt behandeld als een reguliere medewerker, zul je toch zo nu en dan wat extra geduld moeten hebben met de mensen die hier werken. De rust bewaren in dit soort situaties gaat je van nature goed af;
- Je bent oplossingsgericht en kunt goed onderbouwen waarom iets wel of niet zou kunnen werken;
- Je bent stressbestendig. Je kan goed met de werkdruk omgaan en weet alle ballen hoog te houden;
- Je bent leergierig. Je blijft nieuwe dingen leren en tast de grenzen van het eigen kunnen af. Waar nodig kom je met voorstellen om zaken beter te doen
- Je ziet toe op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethode op de locaties waar je werkt;
- Je geeft concrete input die bij kan dragen aan de verbetering van de omzet van de locatie. Heb jij een tof idee? Creativiteit wordt gewaardeerd en we juichen leuke ideeën alleen maar toe!

Wat bieden wij jou?

- We zien je graag veel; deze functie is voor minimaal 4 dagen (32 uur) en zal ook weekenden en avonden bevatten;
- 25 vakantiedagen, een pensioenregeling en telefoonkostenvergoeding;
- We starten met een tijdelijk contract van 7 maanden met uitzicht op verlenging;
- Startdatum bij voorkeur begin april maar kan in overleg;
- Salarisindicatie tussen de €3067,87 - €3387,18. Salaris conform Horeca CAO en mede afhankelijk van werkervaring.
- 25% korting op alle publieke horeca locaties van Social Capital.
- Leuke, verschillende en dynamische werkplekken In Den Haag;
- Gezellige collega's en een fijne werksfeer;

Over ons

Juni Lekkernijen staat voor duurzaamheid, gezond eten en inclusiviteit. Elke dag bereiden we verse, seizoensgebonden en lokaal geproduceerde gerechten. Sinds 2020 zijn we onderdeel van Social Capital, samen met Lekker Brood, Happy Tosti, en de Prael Amsterdam. Met een gedeelde duurzame en sociale missie zetten we ons samen in voor inclusie op de werkvloer. Minimaal 50% van alle ingezette uren worden gewerkt door medewerkers met een zichtbare of onzichtbare arbeidsbeperking. Wij bieden onze medewerkers met en zonder beperking een leerzame en veelzijdige werkomgeving, waar zij zich verder kunnen ontwikkelen in een leuke, betaalde baan.

Klinkt dit alles als dé uitdaging voor jou en krijg je direct zin om je schouders eronder te zetten samen met ons? Stuur dan je motivatie en cv op en word deel van het team bij Juni Lekkernijen! Mailen kan naar norinatrouw@socialcapital.nl t.a.v. Norina Trouw.