

Vacature Floormanager op kunstzinnige locatie

Juni Lekkernijen, een duurzame en sociale cateraar, zoekt een nieuwe Floormanager voor onze locatie in de Koninklijke Academie voor Beeldende Kunst (KABK) te Den Haag.

We maken vers, gezond en verantwoord voedsel toegankelijk voor iedereen. In de KABK creëren we een bruisende ontmoetingsplek waar studenten samenkomen om te genieten van verse, seizoensgebonden en lokaal geproduceerde gerechten. Dagelijks komen hier honderden bezoekers! De kantine biedt een dagelijks wisselend menu, geïnspireerd door de internationale keuken en legt de nadruk op duurzaamheid en gezonde voeding. Het is een dynamische omgeving waar je in komt te werken met een divers team van medewerkers, zowel met als zonder arbeidsbeperking. Wij vinden namelijk dat voor een ieder 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.

Word jij onze nieuwe floormanager op deze locatie (alleen overdag geopend en bijna nooit in het weekend!) en werk je met ons fantastische team aan een betere toekomst? Solliciteer nu!

Dit ga je doen!

- Je richt je op de dagelijkse coördinatie, planning en dagelijkse aansturing van medewerkers. Daarnaast zorg je voor de voorbereiding en sluiting van de locatie en ben je verantwoordelijk voor dagelijkse bestellingen;
- Je bent betrokken bij de operationele verzorging van de evenementen die binnen het gebouw plaatsvinden; Je geeft aansturing aan de hand van een sheet meet (en weet dus hoe je die moet lezen), je zorgt dat alles op tijd klaar staat, bouwt buffetten op etc.;
- Je maakt roosters en kunt inschatten wat je nodig hebt op drukke dagen;

- Je hebt een korte termijn focus en denkt enkele weken vooruit, zodat alles op rolletjes loopt;
- Je ondersteunt in het samenstellen van het team aan medewerkers en je speelt een belangrijke rol in de ontwikkeling en het werkplezier van hen;
- Je hebt overzicht over het gehele werkproces en weet snel in te spelen op veranderingen;
- Je bent betrokken bij discussies over de verbetering van bedrijfsprocessen, teamontwikkeling en lokale commerciële acties;
- Je ziet toe op de naleving van de voorschriften op het gebied van veiligheid, Arbo, HACCP en werk- en presentatiemethoden;
- Je zorgt dat de voorraden te alle tijden op orde zijn en op de juiste manier zijn opgeslagen. De correcte verwerking en administratie draagt bij aan het inzichtelijk maken en houden van de kosten;
- 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!
- Je onderhoudt de relatie met de school en zorgt ervoor dat deze samenwerking, ook in communicatie, vloeierend verloopt!

Als Floormanager bij Social Capital doe je het niet alleen! Je kunt altijd terecht bij het Social Capital Hospitality Team. Ook zijn er jobcoaches om te sparren over kwesties betreffende de doelgroep.

Dit ben jij:

- Je hebt minimaal één jaar relevante werkervaring in een leidinggevende rol in de hospitality sector;
- 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 een verbinder - Je bouwt teams op en werkt samen met anderen om gezamenlijke doelen te bereiken;
- Je communiceert effectief - Je weet in je communicatie begrip over te brengen voor de unieke behoeften van de verschillende medewerkers;
- Je wekt vertrouwen - Je weet het vertrouwen van anderen te winnen door eerlijkheid, integriteit en authenticiteit;
- 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 bent proactief, je zoekt actief naar mogelijkheden, klanten en nieuwe kansen.
- Je bent gastvrij - je denkt vanuit gastvrijheid voor alle bezoekers en medewerkers

Wat kun je van ons verwachten?

- Een bijzondere werkplek in Den Haag alleen overdag geopend en bijna nooit in het weekend;
- Een enthousiast, hecht team waar mensen met en zonder arbeidsbeperking deel van uitmaken;
- We zien je graag veel; deze functie is voor fulltime (38 uur) en zal ook weekenden bevatten;
- 25 vakantiedagen, een pensioenregeling en telefoonkostenvergoeding;
- We starten met een tijdelijk contract van 7 maanden met uitzicht op verlenging;
- Startdatum bij voorkeur z.s.m., maar kan in overleg;
- Salarisindicatie tussen de €2606,50 - €2877,79. Salaris conform horeca CAO en mede afhankelijk van werkervaring.
- 25% korting op alle publieke horeca locaties van Social Capital.

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.

Heb je nog vragen of wil je direct solliciteren? Mail ons dan via ikwilwerken@socialcapital.nl t.a.v. Norina Trouw. Ook als je niet al de gevraagde ervaring hebt zijn we benieuwd naar je en horen we graag jouw motivatie :-)