

VACATURE BEDRIJFSLEIDER (MET KEUKENERVARING) OP HEINEKEN LOCATIE

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, 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! Juni Lekkernijen, onderdeel van Social Capital, biedt échte banen, voor échte mensen die, waar nodig, extra begeleiding ontvangen van hun jobcoach.

Ben jij een ervaren en enthousiaste bedrijfsleider met keukenervaring die een passie heeft horeca, koken en gastvrijheid? Super, want wij zijn op zoek naar deze persoon voor onze locatie op het hoofdkantoor van Heineken in Leiden!

Als bedrijfsleider ben jij de drijvende kracht achter de horecagelegenheid binnen het Hoofdkantoor van Heineken. Je geeft leiding aan de tweehoreca-units, de Coffee Corner, het bedrijfsrestaurant en interne evenementen. Je stuurt het team aan en zorgt ervoor dat zowel bar- en servicewerkzaamheden als de keukenoperatie soepel verlopen. Jij bewaakt de kwaliteit van de gastbeleving, aangeboden gerechten en denkt proactief mee in de gezamenlijke visie en de blurring van Heineken.

Wat ga je doen?

De bedrijfsleider is verantwoordelijk voor de realisatie van de kwalitatieve en kwantitatieve doelstellingen betreffende Coffee Corner, Bedrijfsrestaurant en de uitvoer van interne evenementen.

Diegene realiseert dit aan de hand van het (door de operationeel directeur gefiatteerde) jaarplan, begroting en de daarbij behorende KPI's op het gebied van omzet, loonkosten en doorstroom van sociale collega's.

- Je geeft leiding aan de operatie van de Coffee Corner, de keuken van het bedrijfsrestaurant en alle interne evenementen. Jouw team bestaat uit reguliere medewerkers en medewerkers met een arbeidsbeperking. Je geeft leiding in een meewerkende rol;
- Je bent het gezicht van Juni Lekkernijen op locatie en het eerste aanspreekpunt voor de collega's van Heineken;

- Je zorgt voor een soepel draaiende keukenoperatie waarbij de medewerkers van Heineken elke dag kunnen genieten van de heerlijkste gerechten in ons bedrijfsrestaurant;
- Je zorgt dat de kwaliteit van service, gastvrijheid en product geoptimaliseerd wordt. Denk hierbij aan het handhaven van arbo- hygiëne- en veiligheidsvoorschriften, het periodiek aanpassen van het assortiment en een soepele en positieve samenwerking met onze partner Heineken;
- Je signaleert kansen, trends & ontwikkelingen en zet deze desgewenst om in concrete acties.
- Je maakt de werkroosters voor het team, voert beoordelings- en ontwikkelgesprekken en bent samen met de jobcoach en directeur SC Hospitality verantwoordelijk voor de werving & selectie van nieuwe collega's.
- Je werkt met de overkoepelende systemen zoals Cleanupp, Shiftbase, Afas, Kassasysteem en KPI-sturing tools. Waar nodig train je medewerkers om daar ook efficiënt mee te kunnen werken;
- Je zorgt voor een overzichtelijke administratie met behulp van de daarbij geboden tools (urenregistratie, verlof, ziekte, facturatie, omzetafdrachten, beoordelingen, etc.);
- Je bewaakt de gestelde begroting, budgetten, doelstellingen en KPI's en stuurt tijdig bij in geval van afwijkingen;

Als Bedrijfsleider bij Social Capital doe je het niet alleen! Je kunt altijd terecht bij het Social Capital Hospitality Team. Ook is er een jobcoach en een praktijkopleider om mee 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 hebt daarnaast minimaal één jaar relevante werkervaring in de keuken opgedaan en kan zorgen voor een draaiende keukenoperatie;
- 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 onze medewerkers. 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 die alleen overdag geopend is, af en toe evenementen in de avonds 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);
- 25 vakantiedagen (bij een voltijds dienstverband), een pensioenregeling en een netto 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 €3343,83 – €391,85. Salaris conform horeca CAO en mede afhankelijk van werkervaring.
- Reiskostenvergoeding (zelfs als je op de fiets komt!)
- 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 :-)