



## LEO ZOEKT EEN VEELZIJDIGE CULINAIRE KOOKGOEROE MET EXCELLENTE CATERINGCAPACITEITEN IN SCHIPHOL-RIJK!

Herken je dat?

**Koken is voor jou geen werken, het is topsport bedrijven. Elke dag weer probeer je jezelf te overtreffen. Niet omdat het moet, maar omdat je nou eenmaal die passie hebt. Dát is jouw uitdaging. Je kunt niet anders, het is eigenlijk een verslaving. Kortom, koken zit gewoon in je bloed!**

**Daarnaast heb je nog een probleem...**

JJe bent namelijk altijd de eerste die klaar staat om een ander te helpen. Je bent pas tevreden als je iemand blij gemaakt hebt. Je kan niet tegen slordigheid en zorgt ervoor dat je omgeving netjes en opgeruimd is. Je kan nooit stil blijven zitten en neemt dan ook altijd zelf het initiatief.

Als je jezelf herkent in bovenstaande omschrijving dan is de kans groot dat je aan een chronische vorm van catering lijdt.

Alhoewel dit vrijwel ongeneeslijk is, kan Leo je wellicht helpen! Je bent namelijk niet de enige met deze afwijking. Er zijn er meer met deze verschijnselen en zij hebben zich verenigd bij Leo!

Leo is een vernieuwende, enthousiaste en levendige bedrijfscateraar die dagelijks met veel passie en plezier de lunch voor zijn opdrachtgevers verzorgt. Persoonlijke aandacht, flexibiliteit en passie voor lekker eten staan voorop. Leo staat overigens voor: Lekker, Eerlijk en Ongecompliceerd.

Wil je onderdeel worden van Leo's team? Dan:

- ben je **op korte termijn** beschikbaar om vol energie te starten aan je nieuwe uitdaging;
- verzorg je bij onze opdrachtgever in **Schiphol-Rijk** een lekkere en stevige maaltijd voor hardwerkende mannen en vrouwen;
- ben je **21,5** uur per week - 2 dagen van 5,5 uur en 3 dagen van 3,5 uur per week - het visitekaartje van zowel Leo als de lunchlocatie;
- heb je een passie voor service, gastvrijheid en gezelligheid;
- ben je een enthousiaste medewerker: flexibel, proactief en ondernemend;
- verzorg je dagelijks een perfect georganiseerde lunch én de administratie van de locatie;
- heb je voedselveiligheid hoog in het vaandel staan en werk je volgens de HACCP-richtlijnen.

Op zoek naar een mooie toekomst in de bedrijfscatering? Dan ben je bij **Leo op het werk!** aan het juiste adres. In onze groeiende onderneming werk je samen met fijne teamleden en krijg je een professionele en intensieve begeleiding en persoonlijke aandacht van de teamcoördinator. Daarnaast bieden wij je diverse e-learning trainingen en een eigen ontwikkeld beloningssysteem.

Ben jij een kandidaat met lef dan dagen wij je uit om te solliciteren en ons te overtuigen van jouw toegevoegde waarde.

Voor meer informatie kun je terecht op onze website of neem contact op met onze HR coördinator Jessica de Rooy:

T 023-8100105

E HRM@leophetwerk.nl

**Wij kijken uit naar jouw reactie!**

**VERRASSEND THUIS IN BEDRIJFSCATERING!**