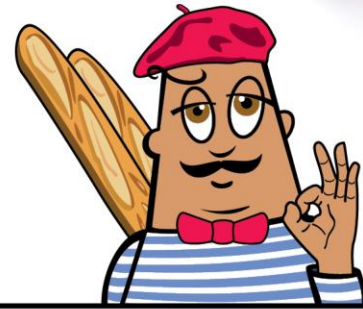




VACATURE CATERINGMEDEWERKER REGIO NIJMEGEN



Leo zoekt voor zijn regio Nijmegen een cateringmedewerker op oproepbasis

Wie zijn wij?

Wij zijn Leo op het werk!. Leo staat voor Lekker, Eerlijk en Ongecompliceerd. Als professionele cateringorganisatie verzorgt Leo op het werk! dagelijks met veel passie en plezier de lunch bij onze opdrachtgevers. Met onze persoonlijke aandacht en flexibiliteit weten we onze opdrachtgevers, lunchgebruikers en teamleden elke dag weer te verrassen.

Hoe spendeert een Leo zijn dag?

Voor onze regio Nijmegen zijn wij op zoek naar een cateringmedewerker op oproepbasis bij vakantie en ziekte van de vaste teamleden. Het aantal werkuren verschilt dan ook per week, maar vindt altijd plaats op een doordeweekse dag rond het lunchuur. We verwachten dus wel een grote mate van flexibiliteit - dat betekent dat je in de ochtend gebeld kan worden met de vraag om diezelfde dag te komen werken of dat je een hele week geen werk hebt.

Koken is voor jou geen werken, het is topsport! Elke dag weer probeer je jezelf te overtreffen. Dát is jouw uitdaging: je kunt niet anders, het is eigenlijk een verslaving! Kortom, koken zit in je bloed. Wil jij werken in een dynamische en dienstverlenende branche? Steek jij graag je handen uit de mouwen en ben je een ondernemende en zelfstandige persoonlijkheid? Heb jij een passie voor eten, drinken en mensen? Dan ben jij ons nieuwe teamlid!

Wat voor type ben jij?

Je merkt het, flexibiliteit is jouw tweede naam en stress komt niet voor in jouw vocabulaire. 'Kom maar op, niets is mij te gek!' omschrijft jouw instelling het beste. Jij bent verder:

- Proactief, zelfstandig en hebt een hands-on mentaliteit;
- Representatief en hanteert te allen tijde een gastgerichte werkwijze;
- Creatief en niet bang om nieuwe dingen te proberen wanneer het om koken gaat;
- Woonachtig in de regio van Nijmegen;
- Ten slotte is het fijn als jij een relevante horeca-opleiding hebt gevolgd, maar dit is niet verplicht.

Wat ga je doen?

- Je zorgt op oproepbasis voor een perfect georganiseerde en smaakvolle lunch;
- Je bent verantwoordelijk voor de menuplanning, het plaatsen van bestellingen en verwerkt de administratieve zaken;
- Je onderhoudt het contact met de lunchgasten en weet ze altijd een welkom gevoel te geven;
- Je laat de locatie iedere werkdag weer helemaal schoon achter en werkt volgens de HACCP richtlijnen.

Wat wij jou bieden?

- Een 0-urencontract;
- Salaris conform de catering CAO en reiskostenvergoeding;
- Fijne teamleden en persoonlijke aandacht van de teamcoördinator;
- E-Learnings en workshops om jezelf doorlopend te blijven ontwikkelen.

Ben je geïnteresseerd geraakt? Stuur dan je CV en motivatiebrief naar hrm@leophetwerk.nl.

Wij kijken uit naar jouw reactie!

VERRASSEND THUIS IN BEDRIJFSCATERING!