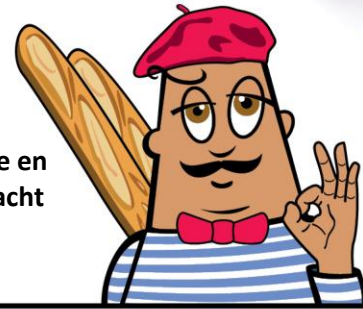




VACATURE TROUBLESHOOTER

20 UUR PER WEEK – PER DIRECT

Regio: landelijk



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 ziet een Leo week eruit?

Er is een ziekmelding binnen gekomen, dus jij snelt naar een locatie in Amsterdam, om daar de lunchgasten te verrassen met een lekkere salade. De rest van de week verzorg jij in Vlaardingen de lunch, want ons vaste teamlid geniet van een lang weekend. Op vrijdag eten ze hier altijd een gezonde snack, maar de bestelling moet nog gedaan worden. Jij regelt op tijd dat de inkopen gedaan zijn en de gasten worden verrast door iets dat ze nog niet eerder hebben gegeten. Dit willen ze vaker terug zien! Een aantal vraagt je zelfs om het recept, wat fijn dat je zo'n waardering krijgt voor jouw creativiteit en inzet. De volgende drie weken werk je in Wolvega, want daar is de Leo met de kids op een lange vakantie. Nu kan je voor een aantal weken zelf het menu samenstellen, en nog een leuke bijkomstigheid: het is bij jou om de hoek! Dat neemt niet weg dat je in de derde week alweer staat te popelen om het land door te crossen, die variatie motiveert jou en is waar je gelukkig van wordt!

Wat voor type ben jij?

Je merkt het al, flexibiliteit is jouw tweede naam en stress komt niet voor in jouw vocabulaire. Jij haalt energie uit nieuwe omgevingen, wisselende collega's en lunchgasten en je ziet nergens beren op de weg. *'Kom maar op, niets is mij te gek!'* omschrijft jouw instelling het beste. Jij bent verder:

- Flexibel en vijf dagen (maandag t/m vrijdag) per week beschikbaar;
- 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 of innovatie gaat: jij bent een echte vakidoot.

Ten slotte:

- Heb jij een afgeronde opleiding aan de middelbare hotelschool of een soortgelijke opleiding in de dienstverlening;
- Heb jij aantoonbare ervaring in de bedrijfscatering, horeca of dienstverlening;
- Geef jij altijd het goede voorbeeld en denk altijd in de belangen van de gast en natuurlijk die van Leo.

Jij bent dus niet zomaar een Leo. Jij bent onze steun en toeverlaat; jij komt op alle locaties en weet overal de weg. De klik die jij hebt met Leo vinden wij het belangrijkste. Jij hebt pit, werkt voor je plezier en vindt het heerlijk om andere mensen in de watten te leggen. Jij bent goedlachs en weet zelfstandig en met een kritische blik alles in goede banen te leiden.

Wat ga je doen?

- Je zorgt dagelijks voor een perfect georganiseerde en smaakvolle Leo 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 locaties elke dag weer helemaal schoon achter en werkt volgens de HACCP richtlijnen;
- Jij zorgt samen met collega's dat het restaurant van nieuw te openen locaties volledig gereed is om te starten op de afgesproken startdatum.

Wat bieden wij?

- Je komt op diverse leuke locaties in het land te werken;
- Fijne teamleden en persoonlijke aandacht van de teamcoördinator;
- E-learningen en workshops om jezelf doorlopend te blijven ontwikkelen;
- Een contract op basis van 20 uur per week;
- Een passend salaris conform catering cao en reiskostenvergoeding.

Kan jij niet wachten om aan de slag te gaan?

Laat ons weten waarom jij jezelf als onze nieuwe troubleshooter ziet en overtuig ons van jouw toegevoegde waarde. Solliciteren kan door je CV, motivatiebrief en recente foto te mailen naar HRM@leophetwerk.nl. Wil je eerst meer informatie over de functie? Bel dan naar 023-8100105.

VERRASSEND THUIS IN BEDRIJFSCATERING!