

VACATURE

Assistent Bedrijfsleider Sociaal Eetcafé



De Bonte Veer is de naam voor het wijkcentrum en het sociaal eetcafé. Hier werken wij samen met medewerkers met een verstandelijke beperking die wonen en begeleid worden door de Leekerweidegroep.

Onze gasten zijn heel divers, meestal lokale Enkhuizers die komen voor de gezelligheid, voor onze aanschuiftafel waar je nooit alleen eet en natuurlijk ons heerlijke maaltijden bereid door onze chef-kok Vincent.

Wij zijn zo trots op ons sociale concept en dat dit al jaren succesvol is. Wie wil hier nu niet werken?!

Een functie met perspectief!

Tja niet zomaar een functie dus, een functie met een ontwikkelperspectief naar Bedrijfsleider. Het runnen van je eigen toko (6.000 maaltijden op jaarbasis) voorafgaand aan mooie periode van leren, ontwikkelen en langzaam overnemen onder de coachende begeleiding van Margreet Loots. Een unieke kans voor iemand met ambitie.

Hoe ziet je dag er uit?

Je begint de dag door te spreken met je vaste medewerkers en de kok voordat de medewerkers van Leekerweide en hun leerbegeleider komt. Wat staat er voor vandaag op de agenda, hoeveel reserveringen en dus hoeveel maaltijden te bereiden en wat is de planning voor de komende dagen? Er is vanavond ook een feestje georganiseerd voor een cliënt uit het verzorgingshuis wat trouwens in naaste gelegen gebouw gehuisvest is. Dat wordt een latertje vandaag, maar wel ontzettend leuk dat het De Bonte Veer wederom gegund wordt om dat feestje te mogen organiseren. Dat herinnert je er aan dat er 2 lichtpunten precies boven de bar kapot zijn. Dat moet je nog even fixen voor vanavond! Er is trouwens nog een extra reservering binnen gekomen deze week op zaterdag, daar moet nog een bestelling voor gedaan worden, niet vergeten. En zaterdag ochtend de tafelschikking daarop aanpassen.

Ah daar komen de medewerkers van Leekerweide. Leuk Lizette is er ook weer bij, onze showsteler. Onze Lizette kan een potje breken, letterlijk en figuurlijk. Zo vergeet ze gerust je drankje op te nemen en als ie dan komt is het altijd spannend of het heel de overtocht van de bar naar het tafeltje redt, maar met haar lach laat ze alle harten smelten. Pieter daarentegen heeft – zelfs na 3 jaar – nog niet goed in de gaten of je al klaar bent met je maaltijd en als je niet oplet wordt je bord al weggehaald terwijl je net je laatste gebakken pieper nog even door de jus wil halen. Ha ha, tja het is een stelletje soms, daarom zijn we zo trots dat we toch een inkoop/omzet verhouding van 68% halen. We hebben een sociaal hart, maar zijn ook een horeca onderneming; de tent moet wel draaien.

Daar komt mevrouw Jansen met haar rollator voor het diner. We vragen ons de laatste tijd af of het wel goed met haar gaat. Ze vergeet haar jas soms, of is erg warrig. Misschien toch maar even de collega's van Welzijn inschakelen om eens met mevrouw te gaan praten. En daar hebben we meneer Diederick, we noemen hem Max Verstappen, zo hard rijdt hij met zijn scootmobiel. Als hij binnenkomt maakt hij steevast een koninklijke reverentie. Vandaag zijn er ook 3 gezinnen met hun kinderen, dat is een leuke mix tussen onze vaste klanten. Laatst was er ook een hele groep jongeren met één van

VACATURE

Assistent Bedrijfsleider Sociaal Eetcafé



onze ex-stagiaires, die trots vertelde dat Welwonen zowel de Stichting Woondiensten als de Stichting Welzijn herbergt en daarmee een maatschappelijk betrokken organisatie is en hoe mooi dat tot uiting komt in De Bonte Veer (Waaah een-naast-ons-schoenen-momentje).

De dag is bijna ten einde. Nog even de dagkas en het dagoverzicht opmaken en zorgen dat de boel opgeruimd wordt conform de HACCP voorschriften, alarm er op en morgen weer een nieuwe dag.

Wat breng je hiervoor mee?

- Je bent een mensenmens, kunt goed reflecteren zodat je weet welk effect jouw gedrag op anderen heeft.
- Horeca zit in je vezels, je bent gastvrij, weet een gezellig, open sfeer te creëren waarbij iedereen het gevoel heeft zichzelf te kunnen zijn.
- Verantwoordelijkheidsbesef; in een kleine organisatie wordt er gerekend op je inzet en aanwezigheid.
- Je kunt meedenken op tactisch/strategisch niveau, herkent maatschappelijke ontwikkelingen en weet deze te vertalen naar creatieve en concrete acties of plannen voor de Bonte Veer.
- MBO/HBO werk- en denkniveau bij voorkeur met een horeca opleiding en de potentie/ ambitie om door te kunnen groeien naar Bedrijfsleider.
- Actuele kennis van Arbo-hygiëne en veiligheidsvoorschriften zoals het certificaat Sociale Hygiëne, BHV, HACCP en kennis van allergenen.
- Je kunt 10 medewerkers aansturen die allemaal hun eigen type aansturing behoeven.
- Je hebt een praktische ondernemersgeest om de succesfactor van De Bonte Veer te continueren en met telkens vernieuwde ideeën.
- Je bent flexibel qua inzet (overdag en avonden) en werkt standaard ook op zaterdag.
- Omdat je met een kwetsbare doelgroep samenwerkt, kun je een VOG overdragen.

Wat krijg je daarvoor terug?

- Een kleine, professionele organisatie waarin iedereen elkaar kent met korte, directe lijnen.
- Je start met een dienstverband voor 24 uur per week, met mogelijkheid tot uitbreiding naar gelang je steeds meer werkzaamheden uit handen van de huidige bedrijfsleider uit handen kunt nemen.
- Volop mogelijkheden om je te ontwikkelen door het volgen van opleidingen en/of coaching.
- Cao Welzijn, een eindejaarsuitkering van 8,3% en 8% vakantietoeslag.
- Je start in schaal 5, min € 2.113 en max € 2.761 (bij 36 uur/week) en met een doorgroeimogelijkheid naar schaal 7 in de functie van Bedrijfsleider.
- Een op maat ontwikkelprogramma, waarbij je op een gedegen manier en in de praktijk kunt doorgroeien naar Bedrijfsleider en je uiteindelijk je eigen toko kunt runnen.
- Je kunt gebruik maken gespecialiseerde kennis in de organisatie zoals financiën, HR en sparren met andere collega managers of bedrijfsleiders.

Hoe kun je reageren?

Ben je enthousiast over deze vacature met een mooie carrière in het vooruitzicht? Dan nodigen wij je van harte uit om te solliciteren. Je kunt je motivatiebrief en CV mailen naar ml@welwonen.nu. Wil je meer informatie? Bel gerust met Margreet Loots, Bedrijfsleider, telefoonnummer 0683105595

Je kunt reageren t/m 20 april a.s. De sollicitatiegesprekken vinden plaats op dinsdag 26 april 2022

Een dag meelopen hoort bij de selectie procedure.

Naast je kwaliteiten, talenten en motivatie breng je ook jouw leeftijd, geardeerdheid, achtergrond of arbeidsbeperking mee. Je bent van harte welkom.