



Horeca manager bediening

Fulltime werken in 4 dagen. Leidinggeven aan een team dat op elkaar is ingespeeld. Food & fun op het strand. Een verrassend goede keuken. Moio bruist en heeft ruimte voor een gedreven en creatieve doener. De drijvende kracht van ons team Bediening.

Wat ga je doen?

Aansturen team

We hebben een fijn team van 6 vaste bedieningsmedewerkers en zijn goed op elkaar ingespeeld. In de zomer komen daar nog zo'n 10-20 vakantiekrachten bij, veel van hen keren jaarlijks terug. Jouw rol is heel belangrijk voor ons. Jij zorgt er namelijk voor dat onze gast zich welkom voelt, wordt verrast en geniet. Om dat te bereiken hou je het overzicht, je hoofd koel en neem je de leiding. Je hebt oog voor structuur en efficiënt werken en stuurt je team daarin aan. Zodat onze gast goed bediend wordt en optimaal kan genieten.

Klantbeleving

Gastvrijheid is jouw natuur. Je denkt altijd een stap verder. Hoe kan je de gast nog meer verrassen? Je bent regelmatig aan de tafel van je gasten te vinden om te adviseren over bijvoorbeeld de wijnkeuze.

Ontwikkeling

Je bent deel van het managementteam, die verder bestaat uit Dirk (eigenaar), Wouter (bedrijfsleider), Simone (buitensport) en Sam (keuken). Eens in de drie weken evalueren jullie hoe het gaat met de verschillende bedrijfsonderdelen en hoe Moio nog beter kan worden.

Wie zijn wij?

Het draait bij Moio om Food & Fun. In Zeeuws-Vlaanderen zijn wij de enige die strand- en watersport combineren met een strandpaviljoen. Die combinatie maakt de sfeer bij ons ontspannen en levendig. Het niveau van de keuken is hoog en alles op de kaart is vers. Onze koks houden van pure producten en nemen inspiratie mee uit alle werelddelen.

Bij Moio werken echte 'paviljoen-mensen'. We worden onrustig van niets doen en zijn altijd bezig. Als er druk op de ketel staat zijn we op ons best. En als dat eens 12 uur op een dag is, draaien we onze hand daar niet voor om. De sfeer is positief, iedereen is deel van het team. Daarom passen sociale teamspelers hier goed. Die weten dat je het beste resultaat alleen samen kunt bereiken.

De wind, de zee, het sporten, het werkt verslavend. Het kan zomaar zijn dat je in de groeps-app van je team leest dat het morgen goed weer is om te blokarten. En dat je de volgende ochtend om 9.00 uur over het strand zeilt.



Wat neem je mee?

- Ervaring met leidinggeven in de horeca. Je dwingt respect af door het goede voorbeeld te geven. Is het druk en heb je je handen vrij? Dan loop je net zo hard mee. Je schetst duidelijke kaders en denkt mee in het vinden van oplossingen, zoals bij het rond krijgen van de planning.
- Creativiteit en een pragmatische instelling. Je bent zo'n type die eerst doet en daarna bedenkt dat het misschien handig was om te checken of het een goed idee was. Vrijheid en verantwoordelijkheid geven jou energie.
- Kennis van de Nederlandse en Engelse taal, wegens internationale collega's en gasten. Duits en Frans vinden we een fijne aanvulling.

Wat krijg je terug?

- Een goed salaris. We betalen ruim boven de reguliere inschaling;
- Werk-privé balans. Een fulltime baan in 4 dagen, flexibel in te delen;
- Reiskostenvergoeding;
- Pensioensopbouw via PH&C;
- Goed eten. Een opgedekt bord, met alles uit de schijf van vijf. En tijd om rustig te eten in de personeelsruimte. Gratis, ook voor - of na je werkshift;
- Ontwikkeling. We moedigen aan om opleidingen of cursussen te volgen;
- Lichaamsbeweging. Je kunt je geregeld inschrijven voor outdoor-activiteiten en daarnaast gebruik maken van ons materieel;
- Gezellige borrels en uitjes;
- Een uitzicht waar je nooit genoeg van krijgt, gezonde zeelucht en altijd zand in je auto.

Enthousiast geworden over deze functie? Dan leren we je graag kennen!

Stuur je motivatie en cv naar info@moio.nl, t.a.v. Dirk van Gilst (eigenaar).

Sluitingsdatum: 21 maart

In de week van 23-27 maart willen we graag gesprekken voeren.

Eerst meer weten? Neem gerust contact op, kom een drankje doen of loop eens mee.
Neem contact op met Dirk van Gilst, eigenaar: 0117-392180