



Wat heb je

Leidinggevende ervaring
Operationele instelling
Optimale kook- en keukenkennis
Teambuilding skills
Goede communicatieve vaardigheden
Creatieve en innovatieve denkwijze

DIT GA JE DOEN

Onze nieuwe keukenbaas is veel meer dan iemand die de keuken leidt. Je bent samen met je team de trots van het bedrijf. Je hebt de dagelijkse verantwoordelijkheid in de keuken. Je werkt mee. Loopt voorop. Hebt overzicht. Neemt verantwoordelijkheid. Jij hebt alle keukenzaken geregeld!

Je bent het eerste aanspreekpunt voor de operationele gang van zaken in en rond de keuken. Je draagt de volledige zorg voor een perfecte begeleiding met de bijbehorende (administratieve) processen en (werk) planning.

Je bewaakt de kwaliteit en uitvoering van het concept, je kunt procesgericht werken en nieuwe processen implementeren binnen het keukenteam. De inkoop, voorraad en afzet houdt jij goed in de gaten.

Samenwerken is jouw credo en je zoekt actief naar een efficiëntie werkwijze en procesverbetering in de keuken. Dit doe je omdat jij altijd het beste uit het team wilt halen!

Wat krijg je

Hoge mate van verantwoordelijkheid en zelfstandigheid
Mogelijkheid tot training en ontwikkeling
De kans om met het bedrijf mee te groeien
Werk in de avond en weekenden
40-urige werkweek
Marktconform salaris en vakantiedagen

Werken bij Luden

Gevestigd aan de Spuistraat in Amsterdam met een kaart waar voor ieder wat wils op staat.

Een internationaal grand café waar iedereen welkom is. Of je nu komt voor een kop koffie, een borrel met of zonder hapje, een snelle maaltijd of een uitgebreid menu, bij ons is alles mogelijk. Luden heeft een centrale ligging en een prettige sfeer. Dit maakt het ook een gewilde plek voor groepsdiners. De sfeer is gemoedelijk en informeel.

Het dus vanzelfsprekend dat...

je kennis hebt van veiligheid, Arbo en HACCP-regelgeving

je graag operationeel werkt

je goed in het bewaken van kwaliteit bent

jij een team vooruit helpt

jij servicegericht bent

Stuur jouw CV en motivatiebrief naar:

personeel@meyerbeheer.nl

Tav:

Paul Voesenek

SOLLICITEER DIRECT