



VACATURE FLEX CATERINGMEDEWERKERS

LOCATIE NEDERLAND - (ALLE REGIO'S)

Leo zoekt flexibele cateringmedewerkers en biedt perspectief op vaste uren!

Aangenaam Kennis te maken! 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 WERKEN WE BIJ LEO?

Je wordt ingewerkt op diverse locaties, en leert werkende wijs Leo op het werk! helemaal kennen. Je zult gekoppeld worden aan een Leo-buddy die je zal helpen met de volgende punten:

- Hoe een dag eruit ziet op een locatie van Leo.
- Welk assortiment biedt Leo aan en op welke wijze we de lunch presenteren aan de lunchgasten.
- Je leert hoe we de verse producten gebruiken voor leuke creatieve recepten.
- Je leert hoe je verse soep, diverse verse salades, en gezonde lekkere snacks maakt en hoe je heerlijk vers brood af kan bakken.
- Het werken volgens HACCP.
- Niet onbelangrijk zijn ook de administratieve werkzaamheden; ook hier wordt alle aandacht aan besteed.

Kortom je wordt op verschillende locaties klaargestoomd om uiteindelijk te komen werken op een vaste locatie met vaste uren per dag. Hoe leuk is dat?

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:

- Proactief, zelfstandig en hebt een hands-on mentaliteit;
- Representatief en hanteert ten allen tijde een gastgerichte werkwijze;
- Creatief en niet bang om nieuwe dingen te proberen wanneer het om koken gaat;
- Het is 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 smakvolle 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 iedere werkdag weer helemaal schoon achter en werkt volgens de HACCP richtlijnen.

WAT WIJ JOU BIEDEN?

- Je komt op diverse locaties en wordt klaargestoomd om uiteindelijk een vaste locatie met vaste uren te krijgen.
- Salaris conform de catering CAO en reiskostenvergoeding;
- Top collega 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 hmr@leoophetwerk.nl. Wij kijken uit naar jouw reactie!

ENERGIE OP DE WERKVLOER!

