

Doel: Het leidinggeven aan medewerkers inclusief het verzorgen van enkele begeleidende werkzaamheden en zelf meewerken in de kantine, de keuken of het tuinrestaurant.

Aard van de functie

Functie gericht op het aansturen van enkele medewerkers en het verzorgen van begeleidende taken naast het zelf meedraaien in het merendeel van de uitvoerende werkzaamheden in de kantine, de keuken of het tuinrestaurant. De begeleidende taken hebben betrekking op het samenstellen van het assortiment, het zorgdragen voor een adequaat voorraadbeheer en voor een hygiënisch verantwoorde en een zo appetijtelijk mogelijke uitstalling en presentatie van de producten in de horecagelegenheid. De functie kent naast leidinggevende ook administratieve en commerciële elementen. De functionaris schakelt regelmatig om tussen en binnen de verschillende werkzaamheden. Accuratesse is vooral vereist bij bewaken van de hygiëne-eisen, de samenstelling van het assortiment, het voorraadbeheer en de presentatie van bederfelijke producten. Tijddwang komt enkele keren per dag kortstondig en dan veelal in pieken voor.

Kennis ligt op MBO-niveau, aangevuld met een gedegen oriëntatie op het werk en enkele vakgerichte trainingen (bijvoorbeeld Sociale Hygiëne en HACCP).

Werkwijze

Deelt de eigen tijd en die van de medewerkers in en stelt wanneer nodig de prioriteiten; speelt daarbij in op de drukte in de horecagelegenheid. De aanpak en vormgeving van de werkzaamheden verlopen deels volgens de zelf opgestelde routines en/of instructies. Houdt zich strikt aan en bewaakt de naleving van de voorschriften ten aanzien van het hygiënisch werken. Is rekening houdend met algemene fatsoens- en etiketteregels vrij in de wijze waarop de klanten tegemoet worden getreden. Servicegerichtheid en het creëren van een aangename sfeer zijn hierbij -ook in commercieel opzicht- van belang. Initiatief en inzicht zijn vereist bij het doen van voorstellen voor de assortimentssamenstelling, het voorraadbeheer en bij de uitstalling en presentatie van de producten. Het toezicht is deels direct en deels indirect maar niet intensief. Bij het nemen van besluiten dient de medewerker diverse zaken onderling goed af te wegen alvorens te beslissen; dient daarbij steeds rekening te houden met de wensen van de gasten. De voorkomende problemen zijn op basis van eigen inzicht en ervaring zelf op te lossen. De directie is in geval van complexe problemen te raadplegen. Heeft dagelijks intensief contact met alle medewerkers binnen de horecagelegenheid en af en toe ook met collega's in andere afdelingen van het tuincentrum. Deze interne contacten zijn gericht op informatie-uitwisseling en op een efficiënte en correcte bediening van de gasten. Geeft leiding aan enkele medewerkers in de horecagelegenheid.

Zakelijk risico

Heeft dagelijks contact met gasten in de horecagelegenheid. Deze contacten zijn gericht op vragen over het assortiment en een correcte opname van bestellingen, bediening en afrekening bij de kassa. Fouten of onachtzaamheden tijdens de werkverdeling, de samenstelling en presentatie van het assortiment, het voorraadbeheer en de uitvoerende werkzaamheden kunnen leiden tot tijdverlies, een onaantrekkelijke menukaart, onhygiënische situaties, manco of voorraden over de datum en dus tot irritaties, imago-verlies en (forse) financiële schade. Kans op tijdig ontdekken en herstellen van onvolkomenheden is redelijk en berust vooral op zelfcontrole, de toepassing van procedures en oplettendheid van gasten.

Fysieke Aspecten

Werkt deels onder kantooromstandigheden en deels in de horecagelegenheid. Afwisselend zitten, lopen en staan. Nu en dan bukken, tillen, sjouwen. Enige kans op letsel als gevolg van snijden, branden e.d.