



### Over Bossuwé

De Groep Bossuwé beschikt over 4 "foodstores" die zich in een constante groei ontwikkelen. Naast de foodstores mikken wij op bedrijfs -en familiale evenementen met ons mobiel food concept. Om ons verhaal sterk te maken zijn wij op zoek naar enthousiaste teamspelers met een overdosis passie voor gastvrijheid. Een operationele topper met aandacht voor details die wil meegroeien met onze ambitieuze plannen. Om deze continue groei te ondersteunen zijn we op zoek naar een gedreven fulltime zaalmedewerker voor ons Fast Moving Concept - Vanallier Premium Belgian Fries



### Wat houdt de functie in?

Superviseert operationeel de goede werking van het team in het restaurant en hangt hiërarchisch af van de restaurant manager.

#### Doel:

- Service naar de klanten toe
- Assisteren van de restaurant manager bij de dagelijkse operationele werking, dienstverlening en bedrijfsvoering.
- Orde en netheid van de zaal / sanitaire en MEP
- Instaan voor de mede-coördinatie en controle van de werkzaamheden.

#### Hoofdtaken:

1. Superviseren van de verkoop/productie in overleg met de restaurant manager
  - Controleren van de uitvoering van de werkzaamheden en toezicht houden op de werkvoortgang
  - De naleving van richtlijnen i.v.m. kwaliteit, kwantiteit, dienstverlening, veiligheid en hygiëne waarborgen
  - Toezicht houden op een klantvriendelijke dienstverlening; instaan voor de informatie en begeleiding; klachten behandelen
  - Meewerken en inspringen voor medewerkers/collega's
2. Werkorganisatie en planning (optioneel)
  - Instaan voor de uitvoering en controle van werkplanning en taakverdeling, bestellingen, receptie, voorraad, inventaris, operationaliteit van het werkmateriaal
3. Personeelszaken (doorgroeimogelijkheden en verantwoordelijkheden)
  - Instaan voor opleiding en begeleiding na bepaalde anciënniteit
  - Aanwijzingen en instructies geven, motiveren en begeleiden van extra's
4. Administratie (doorgroeimogelijkheden en verantwoordelijkheden)
  - Geldstroom controleren (kassarapporten, geldigheid betalingsmiddelen), facturen
  - Gegevens m.b.t. personeelsbezetting, verkoop, voorraad, verlies volgens interne richtlijnen controleren
  - Instaan voor gegevensverwerking en controle; overzichten maken, documenten klasseren
5. Zaakvoerder/restaurant manager vervangen tijdens hun afwezigheid

**Ook zin in een job met smaak?**

Stuur je CV naar [info@bossuwe.be](mailto:info@bossuwe.be)