



Ben jij LUX?

We zoeken leuke mensen. Leuke mensen die met liefde en vol overgave koffie maken, vins naturels snappen, een prikkelende (kunst)programmering kunnen waarderen en hun enthousiasme voor onze mooie producten kunnen overbrengen aan onze gasten. Soms hebben we hier minder tijd voor, dus je moet ook gewoon keihard kunnen buffelen en tegen een stootje kunnen.

We vinden het belangrijk dat je bereid bent om ver te gaan voor jouw gasten en dat je de beste barista wilt worden. Heb je plezier in het leven en hou je van lekker eten en drinken? Weet jij de ins en outs van de beste wijnen en het lekkerste bier. Ben je flexibel inzetbaar, een harde werker en deins je niet terug voor verantwoordelijkheid? Ben jij LUX? Dan krijg je er iets moois voor terug: een heel leuk team, een werkvloer waar van alles te beleven én te doen is en genoeg mogelijkheden om jezelf verder te bekwamen in je vak.

Operationeel assistent bedrijfsleider

32 tot 38 uur

Als operationeel assistent bedrijfsleider ben je de rechterhand van de Manager Horeca en de Bedrijfsleider. In die hoedanigheid ben je mede verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken. Je bent gedelegeerd verantwoordelijk voor het rooster en voorraadbeheer, en geeft leiding aan de medewerkers op de vloer. Je bent een coach die het leuk vindt om zelf ook op de vloer te staan, en streeft naar optimale dienstverlening.

Belangrijkste verantwoordelijkheden en taken

- Toewijzen van werkzaamheden, geven van aanwijzingen/ instructies
- Toezien op de voortgang en de uitvoeringskwaliteit van de werkzaamheden
- afstemmen van werkzaamheden met andere afdelingen (keuken)
- inwerken van nieuwe medewerkers
- opvangen en afhandelen van vragen/ klachten van gasten
- verrichten roosterwerkzaamheden
- opvangen taken/werkzaamheden Bedrijfsleider

Wij zijn op zoek naar iemand die...

- weet wat het is om leiding te geven, en dat kan doen op een enthousiasmerende en motiverende manier;
- een prikkelende (kunst)programmering kan waarderen, en zijn/haar enthousiasme voor dit programma en de mooie producten uit onze keuken over kan brengen op onze gasten;
- overzicht houdt tijdens grote drukte, daarvan niet in de war raakt, en geniet van de dynamiek van een drukke zaak;
- de kennis heeft om met ons mee te bouwen aan een verdere verbetering van ons café en onze medewerkers;
- minimaal 32 uur per week beschikbaar is, verdeeld over flexibele diensten (natuurlijk ook avonden en in de weekenden);
- een Horecaopleiding op MBO Niveau 4 of vergelijkbaar heeft afgerond, of die dat compenseert met een enorme bak ervaring;

Wij bieden

- Salariëring conform horeca CAO;
- Werken in een jong en leergierig team waar passie voor koken voorop staat!
- Een passe partout waarmee je gratis naar (bijna) alle voorstellingen in LUX kunt.

Sollicitatieprocedure

Meer informatie verkrijgbaar bij Nikki Pul, Bedrijfsleider Horeca, 024-3816844. Je kan je sollicitatiebrief en CV inleveren aan de bar of via sollicitatie@lux-nijmegen.nl.