

## **Shiftleader Horeca**

**Locatie:** Nijmegen

**Aantal uur per week:** 24–38 uur

Stel je voor: een zonnige middag bij restaurant en stadsoase De Achtertuin. Het terras zit vol, de kannen sangria gaan over de bar, de keuken draait op tempo en gasten genieten van lunch, borrel, diner of een event. Midden in die dynamiek sta jij: met overzicht, energie en rust.

Als Shiftleader bij De Achtertuin ben jij de motor van de vloer. Je stuurt het team aan tijdens de shift, houdt overzicht op drukke momenten en zorgt ervoor dat gasten zich welkom voelen. Niet door langs de zijlijn te staan, maar door zelf mee te draaien, bij te sturen waar nodig en het goede voorbeeld te geven.

Bij ons werk je in een informele sfeer waarin we samen de lat hoog leggen. We geloven in échte gastvrijheid, goede producten, seizoensgerechten, uitgebreide borrels en events die blijven hangen. Van een drukke Bonanza Vrijdag met oesters tot een intiem diner, een Bottomless Brunch of een BBQ voor een grote groep: jij zorgt dat de shift klopt.

Ben jij een energieke horeca professional die klaar is om leiding te nemen in de zonnigste achtertuin van Nijmegen? Dan zoeken wij jou.

### **Wat ga je doen?**

Geen dag is hetzelfde bij De Achtertuin. De ene dag draaien we een volle lunch en ontvangen we 's avonds een bedrijfsuitje voor een BBQ. De andere dag zit het restaurant vol voor diner, gaan er honderden oesters over de bar of zijn we onderdeel van een event op het NYMA-terrein. In al die situaties zorg jij voor overzicht, tempo en een goede sfeer in het team.

Je houdt je onder andere bezig met:

- Het coördineren, plannen en aansturen van de dagelijkse werkzaamheden op de vloer;
- Het bewaken van een gastvrije, vlotte en verzorgde service;
- Meewerken in de bediening en bijsturen waar nodig;
- Het beheren van reserveringen tijdens de shift;
- Het bewaken van kwaliteit, uitstraling en productpresentatie;
- Het houden van overzicht tijdens drukke momenten;
- Het aanspreekpunt zijn voor gasten bij vragen, wensen of klachten;
- Actief meedenken over verbeteringen in service, aanbod en gastbeleving.

### **Wie ben jij?**

Je bent gastvrij, energiek en hebt een echt horecahart. Je voelt aan wat een gast nodig heeft, maar ziet ook wat je team nodig heeft om goed te kunnen draaien. Je blijft rustig als het druk wordt en durft op een natuurlijke manier de leiding te pakken.

Daarnaast:

- Heb je ervaring op de vloer en ben je klaar voor meer verantwoordelijkheid;
- Ben je ook in het weekend beschikbaar;
- Houd je het hoofd koel onder druk;
- Beheers je de Nederlandse taal uitstekend en kun je je goed redden in het Engels;
- Zijn Sociale Hygiëne en kennis van HACCP mooi meegenomen, of ben je bereid dit te leren;
- Is wonen in of rond Nijmegen een pré.

### **Wat bieden wij?**

- Een functie van 24 tot 38 uur per week;
- Salaris volgens Horeca CAO, passend bij ervaring en verantwoordelijkheden;
- Werken in een energiek en culinair bedrijf met leuke collega's;
- Ruimte om mee te bouwen aan de structuur van een groeiend horecabedrijf;
- Periodieke trainingen om jezelf te blijven ontwikkelen;
- Een open en laagdrempelige cultuur;
- Gratis toegang tot events van Studio Linksvoor;
- Gezellige proefdiners en borrels.

### **Enthousiast?**

Word jij hier enthousiast van? Stuur je motivatie, of een leuk filmpje, en je cv t.a.v. Rody van Abel naar [rody@achtertuintuin.nu](mailto:rody@achtertuintuin.nu).

Wie weet proosten we snel op je nieuwe uitdaging bij De Achtertuintuin. ❤️