



KONINKLIJKE MAATSCHAPPIJ VOOR
DIERKUNDE VAN ANTWERPEN

Shiftleader Zelfbedieningsrestaurant ZOO Planckendael

FUNCTIEBESCHRIJVING

De KMDA (Koninklijke Maatschappij voor Dierkunde Antwerpen) streeft ernaar om mensen te verwonderen. Elke dag opnieuw. In de best bewaarde en bekroonde 19e-eeuwse dierentuin ter wereld, ZOO Antwerpen, maar ook in het avontuurlijke Zoo Planckendael en Serpentarium Blankenberge. Biodiversiteit, natuurbehoud, Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen en respect voor mens en dier zijn leidend in onze tuinen. Onze internationale wetenschappelijke werking wordt gelauwerd met prestigieuze prijzen. Dichter bij de dieren, de natuur en dichterbij elkaar. Showing life since 1843. Nu ook in het gloednieuwe Elisabeth Center Antwerp, concertzaal & congrescenter.

- Je rapporteert aan de Teamverantwoordelijke en Coördinator Food Services. Je assisteert hen bij de dagelijkse werking van onze restaurants.
- Je neemt actief deel aan de dagelijkse werking van alle afdelingen van het restaurant. Je helpt in de keuken, aan de bedieningstegen, en de kassa's. Je werkt ook mee in de zaal en in het afwaslokaal.
- Je bent verantwoordelijk voor de praktische indeling van de werkzaamheden tijdens jouw shift.
- Je begeleidt en staat de ploeg van medewerkers bij in het zelfbedieningsrestaurant.
- Je leidt medewerkers op. Je stuurt hen aan en volgt hen op, op de werkplek. Je zorgt ervoor dat de medewerkers en studenten op de beste manier worden ingezet, op de juiste plaats op het juiste moment.
- Je zorgt voor een continue en nauwgezette opvolging van de procedures en de kwaliteit van ons product in al zijn facetten. (HACCP, klanttevredenheid, FIFO, ...).

PROFIEL

- Je hebt ervaring in een gelijkaardige functie. Je hebt ervaring in het aansturen van een diverse groep van medewerkers en studenten.
- Je hebt ervaring in het werken in een grote gestructureerde organisatie gelijkaardig aan de onze.
- Indien je over ervaring in het werken in een zelfbedieningsrestaurant beschikt is dit een sterk pluspunt.
- Je hebt een grondige kennis van HACCP.
- Je kan een groep medewerkers op een constructieve manier aan sturen, met de nodige people-skills en assertiviteit.
- Je beschikt over voldoende horecakennis om de werkzaamheden van een zelfbedieningsrestaurant vlot te organiseren. Je weet daarbij de juiste prioriteiten te stellen.

AANBOD

- Je werkt voltijds (38u/week).
- Je krijgt een contract van onbepaalde duur.
- Je werkt in een aangename omgeving, met een informele bedrijfscultuur.
- Je werkplaats is gemakkelijk bereikbaar met de wagen en het openbaar vervoer.
- Je kan 's middags genieten van een warme maaltijd in onze restaurants of een wandeling in onze parken.

SOLLICITEREN

Interesse? Stuur jouw reactie via email naar tim.debacker@kmda.org. Vergeet niet om CV en motivatiebrief bij te voegen!