

VACATURE

Gastheer/Gastvrouw ft/pt

Wat ga je doen?

Als gastheer/gastvrouw word je onderdeel van een dynamisch team, met gepassioneerde collega's. Geen dag is hetzelfde, de ene dag werk je op locatie voor een grote groep mensen en de andere dag voor een intiem gezelschap in ons monumentale pand in hartje Tubbergen. Van vieren tot vergaderen, je bent aan het werk in een veelzijdig bedrijf en krijgt voldoende kans om jezelf te ontwikkelen.

Wie ben jij?

- *Leergierig.* Je hebt een passie voor het vak, bent enthousiast en wil jezelf graag blijven verbeteren.
- *Creatief.* Je durft met ideeën te komen en steekt je mening niet onder stoelen of banken.
- *Aanvoerder.* Je kunt goed sturen en bent stressbestendig. Samen met jouw team zorg je dat alle gasten tevreden zijn.
- *Serius, maar niet té.* Uiteraard moet er hard gewerkt worden, maar dat neemt niet weg dat we ook van een geintje houden!

Wat bieden wij jou?

- *Vrijheid.* Je wordt onderdeel van ons team, waar elk idee wordt gewaardeerd en besproken.
- *Flexibiliteit.* Roosters worden in overleg gemaakt, we werken maximaal 4 dagen per week. Dit geeft jou ruimte voor je sociale leven naast je baan.
- *Kansen.* We willen dat je jezelf blijft ontwikkelen, dus wordt leermeester, barista of wijnexpert!
- Een passend salaris en reiskostenvergoeding.



INTERESSE?

Bel Ruud Droste, 06 21 54 02 31 of
stuur een mail met je CV en motivatie naar r.droste@oaleroadhoes.nl

't Oale Roadhoes

Werk sfeer: professioneel maar ongedwongen. Af en toe moeten we hooghollands praten, maar ook sommige gasten waarderen een woordje in het Twentsch.

Eetcafé de Burgemeester: Uitgebreid dineren met passende wijnen, of even snel een weekhap eten. Vaste gasten, toeristen, zakenmensen. Een heel afwisselend gastenbestand. Weten wat je verkoopt is belangrijk, dus proeven een must.

Van vieren tot vergaderen:

Vergaderingen, feestjes, diners, bruiloften (ook op locatie), evenementen. We doen mee met alle takken van de horeca.

Ons Team: We hebben een gepassioneerd team, met allemaal vakmensen. Door hun ruime horecaervaring, ontstaan er wekelijks goede ideeën. Elke week vergaderen we over vorige week, aankomende week en af en toe mondt dit uit tot een spontane brainstormsessie. Iedereen heeft invloed op ons product.