

## Leidinggevende bediening (24 - 40 uur)

### Wat je gaat doen

Als leidinggevende in de bediening draai je volop mee op de vloer. Je bewaakt de sfeer, houdt het overzicht en stuurt het team aan. Tijdens je dienst ben jij het aanspreekpunt, voor collega's én gasten.

Onze dagen bestaan uit twee delen: een dagdienst en een avonddienst. Jij zorgt ervoor dat die soepel verlopen en helpt het team om te groeien en te stralen.

### Waarom werken bij Artisante?

Je komt terecht in een hecht team waarin samenwerken vanzelfsprekend is. Er is veel ruimte voor eigen initiatief, ideeën en persoonlijke ontwikkeling. De sfeer? Die is net zo belangrijk als de service: gezellig, relaxed en vol aandacht.

### Wat jij meebrengt

- Ervaring in de horeca en feeling met leidinggeven
- Energie om mee te draaien op de vloer én overzicht te houden
- Gastvrijheid zit in je natuur: je maakt makkelijk contact en houdt het hoofd koel, ook als het druk is

### Wat je van ons krijgt

- Natuurlijk salaris volgens de Horeca cao
- Vrijheid om je beschikbaarheid door te geven; we denken zoveel mogelijk met je mee
- Ruimte om jezelf te ontwikkelen, bijvoorbeeld via opleidingen als Sociale Hygiëne, leermeester, biercursus of een barista-training
- Twee keer per jaar een teamuitje (denk aan cocktailworkshops en 'zingo' in Groningen)
- De eerste twee drankjes na je dienst zijn van het huis, daarna krijg je 20% korting op je drankjes
- Samen met je vaste buddy doorloop je ons inwerkplan, zodat je je snel thuis voelt.

Bij Artisante telt iedereen mee. Daarom verdelen we fooien eerlijk over het hele team; of je nu in de bediening, achter de bar, in de keuken of in de afwas werkt.

### Enthousiast geworden?

We kunnen niet wachten om van je te horen. Mail jouw motivatie naar [info@stadscafe-artisante.nl](mailto:info@stadscafe-artisante.nl), bel ons op **0519 740 005** of loop eens bij ons binnen voor een goede kop koffie!

