

SMAK café manager

Jij zet SMAK op de kaart én laat het lekker draaien!

Een nieuwe zaak. Een nieuw team. Nieuwe routines. En waarschijnlijk ook genoeg dingen die in de praktijk nét even anders lopen dan we vooraf hadden bedacht. Precies daar kom jij in beeld.

SMAK is geen standaard café. Het is een daily deli; een plek voor goede koffie, lekker eten en mensen die graag even binnenlopen én blijven hangen.

Als SMAK café manager krijg je de kans om vanaf het begin mee te bouwen aan SMAK. Je helpt de zaak neerzetten, brengt structuur aan en zorgt samen met het team dat het iedere dag een beetje beter loopt. Dat betekent pionieren, uitproberen en snel schakelen.

Wat ga je doen?

Jij zorgt dat het team weet wat er moet gebeuren en dat iedereen lekker kan werken. Je werkt nieuwe collega's in, verdeelt het werk, houdt overzicht en stuurt bij als dat nodig is. Je bent een luisterend oor voor je team, geeft het goede voorbeeld en bent een belangrijke sparringpartner binnen SMAK.

Je draait volop mee op de werkvloer. Is het druk achter de koffiebar? Dan spring je bij. Moeten er bestellingen de deur uit of gasten geholpen worden? Dan sta je er. Samen met de SMAK café runner en SMAK coffee & deli crew zorg je dat de zaak draait.

Omdat SMAK nieuw is, help je ook bouwen aan hoe we werken. Wat werkt goed? Wat kan slimmer? Wat missen we nog? Jij ziet het, bespreekt het en helpt om het voor elkaar te krijgen.

Wie ben jij?

Jij kent de horeca en weet wat er nodig is om een zaak goed te laten draaien. Je hebt ervaring met het aansturen of begeleiden van collega's en vindt het leuk om mensen mee te nemen en beter te maken in hun werk. Je houdt overzicht als er veel tegelijk gebeurt en durft keuzes te maken. Tegelijkertijd ben je benaderbaar: collega's kunnen bij je terecht en je staat open voor ideeën. Een nieuwe zaak opbouwen betekent dat nog niet alles vastligt. Soms moet je improviseren, soms loopt iets anders dan gepland en soms moet je gewoon even dóór. Juist dat vind jij leuk.

Wat krijg je van ons?

Je krijgt de kans om vanaf het allereerste begin mee te bouwen aan SMAK. Geen gespreid bedje, maar wél veel ruimte om mee te denken, dingen uit te proberen en samen een zaak neer te zetten waar we trots op zijn.

Jij zorgt voor SMAK en het team, maar wij zorgen ook voor jou:

- een salaris volgens de cao Horeca;
- vakantietoeslag en vakantiedagen;
- ruimte om jezelf te ontwikkelen;
- een baristacursus;
- personeelskorting op onze koffie en al het lekkers uit de deli.

Klinkt dit als jouw plek?

Dan willen we je graag leren kennen. Solliciteer en vertel ons wie je bent en waarom jij zin hebt om samen met ons SMAK neer te zetten.