

**Onze opdrachtgever:** Craywinkelhof (<https://craywinkelhof.be/>) is een vat vol geschiedenis. De wortels gaan meer dan 100 jaar terug, naar 1893, toen Germaan Van Obbergen (laatste bierbrouwer in 1917) een kleine hoevebrouwerij startte tussen Leuven en Diest. Het project was van korte duur, want tijdens WOI namen de Duitsers al het brouwmateriaal in beslag. In 2010 kwam met Louis Schrevens de vijfde generatie aan het roer. Met een hart voor brouwen en een hoofd vol ambitie blies hij de brouwerij nieuw leven in. Wij brouwen met veel passie private label bieren en distillaten. En ons eigen bier KraaiKe, een straffe Hagelander, te lekker om niet te proeven.

Om hun team te versterken kijkt men uit naar een:

## VERANTWOORDELIJKE STREEKBISTRO

(fulltime tewerkstelling)

### WAT WORDT ER VAN JE VERWACHT?

- De streekbistro is geopend op **vrijdag, zaterdag, zondag en maandag**. Deze dagen word je standaard op het werk verwacht. Een 5<sup>de</sup> dag wordt flexibel en in samenspraak door de week ingepland
- Onder andere volgende activiteiten staan op je **takenlijst**:
  - Als verantwoordelijke zorg je ervoor dat je **ploeg van medewerkers** (4 à 5 personen) weet wat ze moeten doen. Je **begeleidt hen** en spreekt hen aan op hun **functioneren** (zowel positief als negatief)
  - Je **werkt zelf mee in de bistro** en toont het goede voorbeeld
  - Je straalt **klantvriendelijkheid** uit en je wil dat de gasten het naar hun zin hebben in de streekbistro, dat ze gelukkig zijn en dat ze terugkomen
  - Naast je operationele taken (gaande van onthaal, tot opdienen & afruimen, afrekenen, tafels klaarzetten, frigo's vullen, ...) ben je **verantwoordelijk voor het voorraadbeheer** (je hebt ten alle tijden zicht op de stock en je ziet dat er voldoende voorraad is)
- **Samenwerken met de andere verantwoordelijken** (events, keuken, administratie) **en je collega's is cruciaal**. **Elkaar helpen en versterken** is een evidentie in deze job

### WAT IS JE PROFIEL?

- Bij voorkeur heb je **ervaring als verantwoordelijke en leidinggevende in de horeca**
- Je bent zeer **klantgericht** en je **communiceert vlot naar interne en externe partijen**
- **Je hebt een passie voor eten en drinken en weet dit over te brengen naar je gasten**
- Je hebt ook een **passie voor mensen**. Je weet hoe je hen kan motiveren om **die extra mile te lopen**
- Je bent een **manusje van alles**. Werk regelen, delegeren, mensen aansturen, communiceren, prioriteiten stellen, voorraadbeheer, verantwoordelijkheid nemen, orde en netheid, klantenservice, ... **je vindt een uitgebreid en afwisselend takenpakket prettig**. De **streekbistro optimaal doen draaien** is absoluut je dada
- Je bent **optimistisch, stressbestendig** en je vindt het fijn om een **ploeg te leiden** maar ook om er deel van uit te maken
- Je drukt je perfect uit in het **Nederlands**. Bijkomende taken zijn een troef

### WAT WORDT JE AANGEBODEN?

- Je komt terecht in een **groeiend familiebedrijf met een open no-nonsens cultuur**
- Een tof team, een context waar **hard gewerkt** wordt en **waar fun ook op de agenda staat**
- Een **afwisselende functie** met ruimte voor eigen initiatief en eindverantwoordelijkheid
- Je krijgt een **contract van onbepaalde duur** met een marktconform salaris