



BIJ ROBÈRT ZOEKT:
TEAMLEIDER PRODUCTIE PATISSERIE (FULLTIME)
MALL OF THE NETHERLANDS, LEIDSCHENDAM

Wij zoeken een enthousiaste teamleider productie patisserie voor de nieuwe vestiging van bij Robèrt in Mall of the Netherlands te Leidschendam (opening februari/maart/april 2021). bij Robèrt is het bedrijf van Meester Pâtissier en Meester Boulanger Robèrt van Beckhoven en zijn partner Pirjo de Winkel. Naast het 'vlaggenschip' van bij Robèrt in het Brabantse Oisterwijk willen we met de opening van de bakkerij in Leidschendam ook de Randstad laten kennismaken met onze Meesterlijke producten.

bij Robèrt Leidschendam

Bij bij Robèrt bieden we onze gasten een complete beleving van het bakkersvak:

- In onze open bakkerij zien zij hoe de boulangers, pâtissiers en chocolatiers onze ambachtelijke bakkersproducten maken.
- In de winkel kunnen zij al onze huisgemaakte producten kopen.
- In het horecagedeelte kunnen zij ter plekke genieten van gebak en de lekkerste ontbijt- en lunchgerechten. Échte gastvrijheid, vakmanschap en lekkers uit eigen bakkerij zijn hier de belangrijkste ingrediënten.

Waarom werken bij Robèrt?

Je krijgt een basisplek in het team van de meest Meesterlijke bakker van Nederland. Dat team verenigt allerlei takken van sport: van bakkers en koks tot horecakanjers en kantoorkanonnen. Hoe verschillend ook, samen vieren we het bakkersambacht en het goede leven – en werken we vooral knetterhard om zoveel mogelijk mensen daarvan te laten meegenieten. Samen gaan we voor de ultieme wowfactor.

Met een functie als teamleider productie van onze patisserie speel jij een essentiële rol in onze groei en krijg je de kans om een bijdrage te leveren aan de beleving van het bakkersvak die wij onze gasten bieden. Uniek in Nederland!

Teamleider productie patisserie gezocht: wat ga je doen?

Als teamleider productie patisserie ben je verantwoordelijk voor de activiteiten van en in ons patisserie-team.

- Je denkt mee over en bewaakt de planning en productie binnen onze patisserie en chocolaterie. Je bent daarin verantwoordelijk voor zaken als productiviteit, marge en kosten en je waarborgt de kwaliteit en voedselveiligheid.
- Je signaleert knelpunten in de operationele processen, doet suggesties voor verbetering en levert een bijdrage in de uitvoering daarvan. Essentieel hierin is ook de verantwoordelijkheid voor efficiency (wij hanteren de branchecijfers).
- Je denkt mee over product- en conceptontwikkeling, met Robèrt als inspirator en ruggensteun.



- Je geeft vaktechnisch en functioneel leiding aan je teamleden: je maakt roosters, verdeelt de taken, geeft instructies en feedback en werkt nieuwe medewerkers in. Met je proactieve houding en persoonlijkheid weet je je teamleden te motiveren en stimuleren.
- Je bent 'meewerkend voorman', dus je draait ook mee in de dagelijkse productie. Hierin heb je een voorbeeldfunctie voor de rest van het team.

Wie zoeken wij?

Om samen te kunnen bouwen aan onze groei, vinden we het belangrijk dat je – op je eigen manier – past in ons team:

- Je geniet ervan om mensen een goed gevoel te geven, of dat nu is door de lekkerste en mooiste producten te maken of door je grootste glimlach op te zetten.
- Je weet van aanpakken en laat je niet afleiden door de waan van de dag, die soms hectisch en veeleisend kan zijn.
- Wij geven je veel vrijheid in je werk en ontwikkeling en je vindt het niet meer dan logisch dat we in ruil daarvoor verwachten dat je hierin je verantwoordelijkheid neemt.
- Je vindt het leuk om deel uit te maken van een ambitieus en gepassioneerd team en bent daarin loyaal, betrouwbaar en flexibel. Oftewel: we kunnen op je rekenen – en jij op ons.
- Wij zijn een bedrijf in groei. Je kijkt net als wij uit naar alle gave dingen die nog gaan komen en kunt het geduld opbrengen om hiernaartoe te werken, ook al gaat dat soms met vallen en opstaan. Ook niet onbelangrijk: we kunnen samen lachen om onze leermomenten én onze successen vieren.

En zakelijk/praktisch dan?

- Je hebt minimaal vijf jaar ervaring als patissier, waarvan een aantal in een leidinggevende functie als deze.
- Je loopt voorop wat betreft vakkennis en blijft daarin leergierig.
- Je bent gewend om alles zelf te maken; wij gebruiken geen make-off- of bake-offproducten.
- Je bent bij voorkeur fulltime beschikbaar (40 uur per week) en bereid om ook op weekenddagen te werken.

Salaris

Wij vallen onder de bakkers-cao en houden ons aan de daarbij horende loonschalen.

Ben jij dé teamleider die we zoeken?

Herken jij jezelf in deze beschrijving en word je hier net zo enthousiast van als wij? Dan gaan we graag met je in gesprek. Solliciteer via de knop op de vacaturepagina of stuur een mail met je cv, motivatie en een recente foto naar pz@bijrobert.nl.