



## ZAALMEDEWERKER

### WIE ZIJN WIJ:

Bij Umamido doen we meer dan alleen de perfecte ramenbowl maken ... *"We nourish people"*.  
Hoe doen we dit? Met *"honest"* ramen, gemaakt van customized noedels en ethisch verantwoorde ingrediënten, geserveerd in een van onze eigen slow-cooked bouillons.  
Waarom doen we wat we doen? *"We love sharing our passion for Japan"*.

### WAT ZIJN JOUW TAKEN:

- je staat – samen met je collega's – in voor een **hartelijke ontvangst** en **bediening** van onze klanten: door je warme glimlach en je oprechte en niet aflatende aandacht, bezorg je elke klant een **onvergetelijke ervaring** bij Umamido
- je bent een **ambassadeur** van Umamido: jij en jouw collega's brengen onze **missie** (*sharing our passion for Japan*) en onze **waarden** (*Honesty-Passion-Simplicity-People*) tot leven en tot bij onze klanten
- je kent onze **menukaart** en de samenstelling van onze gerechten van binnen en van buiten en je **adviseert** onze klanten bij het opnemen van hun **bestelling**
- je zorgt voor een correcte **MEP** aan de bar en je bereidt de **huisgemaakte limonades** en andere **dranken** → je kent de **receptfiches** perfect uit het hoofd
- je **serveert** de dranken, side dishes (buns, gyoza's, ...) en ramenbowls
- je **ruimt af** en je houdt zaal, bar, toiletten en afwasruimte op elk moment van de dag **netjes** en **ordelijk**
- je **rekent** correct **af** en je hebt altijd een **leuke afscheidsgroet** paraat
- je staat in voor de **schoonmaak** van zaal, bar, toiletten, afwasruimte, stockruimte → je volgt strikt de checklisten met de dagelijkse en wekelijkse schoonmaaktaken op
- je gebruikt en **onderhoudt** materiaal en toestellen zoals het hoort
- je staat in voor het correct ontvangen, controleren en stockeren van de **geleverde goederen**
- je respecteert strikt de **hygiëneregels** (HACCP: handen wassen – houdbaarheidsdata – FIFO – temperatuur – ...)

### WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU:

- je bent **klantgericht**: klanten in de watten leggen en een glimlach op hun gezicht toveren, daar doe je het voor !!!
- je hebt een **verzorgd** voorkomen en je straalt **energie** en **enthousiasme** uit
- je bent **stressbestendig**: je houdt het hoofd koel in geval van drukte of problemen
- je hebt een **positieve ingesteldheid**: bij problemen zoek je mee naar een oplossing; je staat open voor feedback en opmerkingen

- je werkt **netjes**, **georganiseerd** en **snel**
- je hebt oog voor **kwaliteit** en **detail** (kleine noden van de klant, mooie presentatie, mooie tafelschikking, ...)
- je werkt graag volgens **strengere standaards** en **procedures**
- je bent **flexibel**: weekend- en avondwerk en een wisselend uurrooster tussen 10h en 24h schrikken je niet af; je springt graag in als een collega ziek is; je doet graag verschillende taken
- ervaring: gepassioneerd zijn door **hospitality** en houden van **lekker en kwalitatief eten** is een absolute must, enige horeca-ervaring hebben is een plus
- **talenkennis**: NL – FR – ENG

## WAT BIEDEN WIJ JOU AAN:

- een **uitdagende** en **gevarieerde** job in een hippe, snelgroeiende en innovatieve fastcasual keten
- een **transparante** en **conviviale** werkcultuur waar je vooral jezelf mag blijven en waar plezier en hard werken hand in hand gaan
- **impact**: jouw inzet en jouw persoonlijkheid maken het verschil voor een geweldige klantenervaring. Zo bouw je actief mee aan de reputatie van Umamido
- de mogelijkheid tot **doorgroeien** (nationaal of internationaal)
- **opleidingsmogelijkheden**: niet alleen bij aanvang, maar doorheen je ganse carrière bij Umamido
- een **deeltijds contract** van onbepaalde duur en een marktconform loon

## INTERESSE?

Stuur je CV én motivatiebrief naar [team@umamido.be](mailto:team@umamido.be)

