

Medewerker bediening bij Over-Amstel Boerderij

Onderdeel in de organisatie	Restaurant
Locatie	Ouderkerk aan de Amstel
Dienstverband	Flexibel - Parttime - Fulltime
Horeca CAO functieschaal	3 (CAO Horeca – Medewerker Operations)
HR-contactpersoon	Claire van Campen

Over-Amstel Boerderij: waar historie, missie en dieren samenkomen

Over-Amstel Boerderij koestert de historische Duivendrechtse polder als waardevol erfgoed. Gelegen langs de rivier de Amstel biedt de locatie een inspirerende ervaring: een boerderij met tuin, kaasmakerij, boer-tot-bord restaurant en een winkel met lokale producten.

Samen met de lokale gemeenschap inspireert Over-Amstel Boerderij duurzaamheid met oog voor traditie, kwaliteit en de polder. Een waardevolle plek, ook voor toekomstige generaties.

Geboren uit de waardering voor het Nederlandse landschap én de wens om dit te behouden voor toekomstige generaties, staat Over-Amstel Boerderij symbool voor de harmonie tussen cultuur en natuur. Hier beleven gasten het authentieke Nederlandse plattelandsleven, in combinatie met comfort, elegantie en de luxe van nu.

Onze missie

- Behouden van de Duivendrechtse polder en haar boerderijen voor toekomstige generaties.

Onze waarden

- Aandacht voor mens en dier.
- Aandacht voor detail, zichtbaar in alles wat we doen.
- Aandacht voor het verleden waar we graag over vertellen en de toekomst waar we het gesprek over aangaan.

"Bij Over-Amstel Boerderij zetten we ons in voor een inclusieve werkplek waar iedereen zich welkom voelt, ongeacht achtergrond, geslacht, leeftijd, religie, seksuele geaardheid of fysieke bekwaamheden. We geloven dat diversiteit ons sterker maakt en moedigen iedereen aan om te solliciteren."

Over deze functie

Als *medewerker bediening* ben jij het warme welkom voor onze gasten en een onmisbare schakel in de beleving van ons restaurant. Je neemt bestelling op, serveert gerechten en dranken en zorgt ervoor dat alles soepel en gastvrij verloopt, je hebt altijd oog voor detail. Wat werken bij ons bijzonder maakt, is ons farm-to-fork concept. Veel van onze producten komen rechtstreeks van onze eigen boerderij, waardoor jij werkt met pure, eerlijk ingrediënten en een verhaal die jij gaat overbrengen aan onze gasten. Jij weet je enthousiast te maken over de herkomst van de gerechten en draagt zo bij aan een unieke ervaring in ons restaurant.

Samen met je collega's zorg je voor een ontspannen, goede sfeer waar kwaliteit en gastvrijheid hand in hand gaan. Je houdt van aanpakken, schakelt moeiteloos in een dynamische omgeving en weet hoe je service kan geven op hoog niveau. Samen met de Restaurant Manager en Sommelier zorg je ervoor dat het concept farm-to-fork op onze boerderij voelbaar is, in elke interactie met de gast.

Dit verwachten we van jou

Taken en verantwoordelijkheden

- Ontvangen en begeleiden van gasten op een warme, professionele manier
- Opnemen en serveren van gerechten en dranken
- Uitleg geven over menu, herkomst van producten en het verhaal van Over-Amstel Boerderij
- Signaleren en correct doorgeven van dieetwensen en allergieën
- Bewaken van rust, timing en kwaliteit tijdens de service
- Voorbereiden en verzorgen van mise-en-place
- Zorgdragen voor een verzorgde en representatieve uitstraling van het restaurant
- Correct afrekenen en verwerken van betalingen
- Meewerken aan bijzondere arrangementen en events
- Naleven van HACCP-, hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen

Kennis en ervaring

- Ervaring in horeca of hospitality is een pré
- Affiniteit met eten, drinken en seizoensgebonden producten
- Basiskennis van wijn, non-alcoholische dranken en koffie is een pré
- Goede beheersing van Nederlands en Engels is vereist
- Gastgerichte houding passend bij high-end hospitality

Resultaatindicatoren

- Gasten voelen zich persoonlijk gezien en met aandacht ontvangen tijdens hun volledige verblijf.
- Service met oog voor detail, timing en sfeer.
- Consistente kwaliteit in service en presentatie.
- Correcte naleving van hygiëne- en veiligheidsrichtlijnen.
- Professionele samenwerking binnen het team.
- Representatieve en verzorgde uitstraling.
- Positieve samenwerking met keuken en boerderij.

Over jou

Je bent oprecht gastvrij, attent en professioneel. Je voelt feilloos aan wat een gast nodig heeft en weet rust en overzicht te bewaren, ook wanneer het druk is. Je werkt graag in een omgeving waar kwaliteit belangrijker is dan snelheid en waar gastvrijheid draait om aandacht en verfijning.

Competenties

- Gastgericht en service-minded
- Communicatief vaardig
- Stressbestendig en oplossingsgericht
- Representatief en zorgvuldig
- Teamgericht en verantwoordelijk
- Flexibel inzetbaar
- Oog voor detail
- Affiniteit met duurzaamheid en lokaal werken

Wat we bieden

Je werkt in een omgeving waar kwaliteit, aandacht en zorg voor het product leidend zijn, en waar elke dag wordt gebouwd aan een keuken die het seizoen en de plek weerspiegelt. Je krijgt de ruimte om mee te bouwen aan onze missie en waarden.

- Een flexibel – parttime (tot 32 uur)
- Salarisschaal; functiegroep 3. Treden te bepalend passend bij ervaring
- 25 vakantiedagen op basis van een 38-urige werkweek
- Reiskostenvergoeding, eventueel parkeermogelijkheden
- Een hecht en betrokken team met korte lijnen
- Veel ruimte voor eigen inbreng, creativiteit en ontwikkeling
- Werken binnen een uitgesproken farm-to-fork concept, met uitsluitend lokale en seizoensgebonden producten
- 30% personeelskorting op onze producten en diensten
- Vakinhoudelijke trainingen, zodat jij jezelf altijd kan door ontwikkelen.

Daarnaast maak je deel uit van een internationale familie van gelijkgestemde plekken en profiteer je van een personeelstarief bij onze zusterboerderijen:

- Babylonstoren – Zuid-Afrika (babylonstoren.com)
- The Newt in Somerset – Verenigd Koninkrijk (thenewtinsomerset.com)
- Vignamaggio – Italië (vignamaggio.com)

Solliciteren?

Voel jij je thuis in een omgeving waar aandacht, detail en gastbeleving samenkomen, en wil je bijdragen aan de high-end hospitality van Over-Amstel Boerderij?

Dan ontvangen we graag je persoonlijke motivatie en CV. Stuur deze uiterlijk voor 1 juli naar HR@over-amstel.com. We nemen na ontvangst zo snel mogelijk contact met je op.

Het sollicitatieproces

Ons sollicitatieproces is zorgvuldig en persoonlijk.

- Eerste gesprek: Kennismaking, motivatie en wederzijdse verwachtingen
- Vervolggesprek: Verdieping op competenties en vaardigheden en kennismaking met het team
- Referentiecheck & screening
- Arbeidsvoorwaardengesprek

Onboarding

We zorgen voor een warm en gestructureerd welkom, zodat je goed kunt landen binnen Over-Amstel.

- Introductie in onze visie, werkwijze en het farm-to-fork concept
- Kennismaking met het team, de boerderij en onze leveranciers
- Inwerkperiode op de werkvloer, afgestemd op jouw ervaring
- Duidelijke verwachtingen, ruimte voor vragen en begeleiding