

Alles wat je wilt weten over

H&R Catering



H&R Catering – Oude Provincialeweg 82, 5527 BR Hapert



Contactpersoon: Robert Jan Catsburg
E-mailadres: info@henrcatering.nl
Telefoonnummer: 06 – 54 63 54 64

Branche Horeca

Wat voor soort bedrijf is het?

Een catering bedrijf. Wij doen veel voor bedrijven zoals lunches verzorgen, personeelsfeesten of openingen. Ook doen wij bruiloften en particulieren feesten. Niks is te gek!



Hoeveel verdien ik per uur? (Graag concreet uurloon vermelden per leeftijd.)

Tussen de 10 en 15 euro. Ligt aan je vaardigheden en leeftijd.

Wat zijn mijn werkzaamheden?

Vorbereidend werk doen zoals: materialen klaar zetten en bakwagens inladen. Op catering kan je achter de bar drankjes inschenken of bijvoorbeeld hapjes uitlopen. Ook kan je afwassen of materialen schoonmaken. Geen dag is hetzelfde bij H&R Catering en dat maakt het zo leuk!

Hoeveel uur per week kun je/moet je maken?

Na overleg.

Kan ik ook in schoolvakanties werken?

Zeker, vaak zijn er vakantie borrels dan waar we je extra hard nodig hebben.

Welke eisen worden aan mij gesteld?

Een positieve houding, initiatief tonen en collegiaal samenwerken.



Wat zijn de werktijden?

Dit varieert heel erg. Het kunnen recepties zijn bij een bedrijf die van 15.00 tot 20.00 duren maar het kan ook een lunch zijn of feestje in de avond.

Hoe flexibel kun je aangeven wanneer je wel/niet kunt werken?

(i.v.m. bijvoorbeeld toetsweken, vakanties)

Dit is altijd mogelijk. Wij kijken dan naar de mogelijkheden om je een andere keer in te plannen.

Lees verder op de andere zijde



Hoe gemakkelijk is het om vervanging te regelen als je last minute niet kan?

Je kunt dit altijd met je collega's overleggen. Houd er echter rekening mee dat we jou specifiek vragen omdat je bepaalde kwaliteiten hebt (bijvoorbeeld omdat je goed hapjes kunt rondbrengen). Als je vervanging regelt die daar minder geschikt voor is, kan dat natuurlijk nadelig zijn voor ons en de gasten.

Hoe en wanneer kun je vrij krijgen?

Dit gaat altijd in overleg, ligt aan de periode van het jaar.



Wat vinden medewerkers van het bedrijf?

Janne: "Heel erg gezellig en leuk dat er steeds meer vernieuwingen zijn. Alle collega's zijn leuk en hebben een passie voor het vak."

Werken er nog andere leeftijdgenoten?

Er werken mensen tussen de 15 en 60 jaar bij ons. Meerderheid is onder de 30 dus een jong team!

Werk je alleen of samen met anderen?

Je werkt altijd samen met je collega's. Vele handen maken licht werk.

Zijn er extra's? Zoals korting op producten, borrels, etc.

Wij proberen 4x in het jaar een borrel te doen met alle collega's. Dit is niet altijd haalbaar maar we doen ons best. We gaan dan een nieuw buffet proeven of een cocktail/mocktail proeverij doen. Zodat we zelf ook weten wat we aan onze gasten serveren.

Wat zijn de benodigde kwaliteiten en talenten?

Alles is te leren bij ons. We hebben collega's die een half jaar geleden nog geen bitterbal konden bakken, maar nu de beste bakkers van H&R zijn. Enthousiasme is een belangrijke eigenschap die je moet beheersen. Zolang jij enthousiast bent om iets te leren, zijn wij enthousiast om dingen aan jou te leren of dingen te vernieuwen.

Wat ik nog wil vermelden:

Hou je van gezelligheid? Kom dan ons team versterken!