

Een dag uit het leven van Mien

**Werk je in de ochtend, dan ziet je dag er ongeveer zo uit:**

- 7.30 uur open je de winkel en neemt het brood van de bakker in ontvangst.
- Vervolgens maak je het ontbijtbuffet klaar voor de hotelgasten
- Een voor een druppelen de hotelgasten naar beneden. Jij voorziet ze van verse koffie en maakt een lekker lokaal eitje voor ze, zo gebakken of gekookt zoals zij ze lekker vinden.
- Ondertussen help je eerste winkel klanten en tot 11 uur check je de hotelgasten uit
- Je overlegt met housekeeping welke kamers er schoon moeten worden gemaakt en controleert na afloop de kamers
- Tussen 10 en 11 is even rustig en zorg je dat alles er weer netjes uitziet en doe je vast de voorbereidingen voor de volgende ochtend.
- Dan een rondje door de winkel, producten rechtzetten en aanvullen.
- Oei, taartjes zijn bijna uitverkocht! Je overlegt met de kok dat hij ze voor de lunch nog maakt
- Rond 12 uur komen de eerste gasten voor de lunch binnen. Je verwelkomt ze en samen met de kok zorg je ervoor dat iedereen blij naar huis gaat.
- Rond 14 uur neemt je collega jouw dienst over. Na een korte overdracht ga je voldaan naar huis!

**Werk je in de middag, dan ziet je dag er ongeveer zo uit:**

- Om 14 uur start je werkdag met een overdracht van je collega. Je hoort wie er vannacht blijven slapen en andere bijzonderheden van die dag.
- Je doet een rondje door het bedrijf om te checken of alles klaar staat voor de rest van de dag en de volgende ochtend.
- De focus ligt op het helpen van klanten in de winkel, daarnaast zijn er nog een aantal koffiedrinkers in de eetkamer en komen de eerste hotelgasten inchecken.
- De hotelgast die de Zoete Kamer heeft geboekt is hier voor het eerst. Je heet haar welkom, vertelt kort wat over het bedrijf en laat de gast haar kamer zien. Blijft leuk om te horen hoe enthousiast gasten zijn over de hotelkamers :-)
- Om 16.30 eet je gezellig met de rest van het team.
- Om 17.30 breng je overwerk-maaltijden weg voor het accountants kantoor om de hoek. Fijn dat je ze helpt met lekker & gezond eten wanneer ze moeten overwerken!
- Rond 17 uur begin je met voorbereidingen voor de volgende dag: bar aanvullen, verpakkingsmateriaal, koffie aanvullen, koffiezetapparaat schoonmaken.
- Om 18.30 uur gaan we dicht en gaat de buiten uitstalling naar binnen en de deur op slot. Daarna de kassa tellen en afsluiten. (zo t/m do)
- Op vrij & za "draaien" we ook diner en sluiten we om 21.00 uur. Wat doe je? Naar huis of nog een sluitdrankje met je collega's?

NB bij mooi weer is onze geweldige Stadstuin open! Hier kunnen tot 100 man heerlijk van de zon en onze heerlijke drankjes genieten. Om hun te bedienen hebben we onze "Eetwagon" volledig ingericht als bar, keuken en ijsbar. Op zonnige dagen en dus drukke dagen weet je het overzicht te houden op het team en de gasten en ziet wat er moet gebeuren. Juist die afwisseling tussen drukke en rustige dagen geeft je energie.