

VACATURE: Shopmanager bij Julie's House

Zorg jij voor sweet vibes in ons taartenhuis?

OVER JULIE'S HOUSE

Julie's House ontstond als een gezellig taartenhuisje in de Kraanlei 13, midden in het historisch hart van Gent. Ondertussen zijn we gegroeid: er is een tweede winkel bijgekomen in de Koningin Elisabethlaan, onze bakkerij huist nu in de Eskimofabriek, én we verdelen onze taarten ook via onze eigen vendingmachines. Maar wat nooit verandert, is onze missie: **Baked with love, served with joy.**

Dagelijks rollen er kleurrijke taarten en cupcakes uit onze ovens, artisanaal en met liefde bereid. Zo willen we onze klanten **een momentje van geluk** bezorgen, een zoete pauze in de drukte van elke dag. En daar speel jij als shopmanager een sleutelrol in.

OVER DE JOB

Als shopmanager ben jij het hart van ons taartenhuis in de Kraanlei. Je bent verantwoordelijk voor de dagelijkse werking, de sfeer, de uitstraling en het team. Af en toe spring je ook bij in onze winkel in de Koningin Elisabethlaan, bv. bij ziekte of onverwachte drukte.

Je stuurt een team aan van enthousiaste studenten en flexi-jobbers en je zorgt ervoor dat alles op rolletjes loopt, van de eerste koffie tot het laatste stuk taart. **Je bent zichtbaar, aanspreekbaar, vrolijk en professioneel: klanten en collega's kunnen op je rekenen.**

WAT DOE JE PRECIES?

Dat sommen we hieronder op. Maar net zoals ons gebak, is ook deze job niet in vaste vorm gegoten. Je taken kunnen veranderen of aangevuld worden, afhankelijk van wat je in huis hebt en hoe Julie's House verder groeit.

Team en sfeer:

- Je leidt je team (zo'n 50 studenten en flexijobs) met enthousiasme en geeft het goede voorbeeld: meewerken in de zaal en winkel hoort er helemaal bij.
- Je motiveert, stuurt bij en bouwt aan een positieve teamdynamiek.
- Je zorgt voor een warme, vlotte ontvangst van klanten, altijd met de glimlach.
- Je staat klanten professioneel te woord en helpt hen vriendelijk bij vragen of problemen.
- Je werft nieuwe medewerkers mee aan (studenten en flexi's) en leidt hen op.
- Je volgt de prestaties van het team op en voert regelmatig evaluatiegesprekken.
- Je organiseert teamopleidingen (vier keer per jaar) en zorgt dat iedereen mee is met updates.
- Je beheert reservaties en zorgt voor een foutloze opvolging.

Praktisch en administratief:

- Je stelt de maandplanning op en past deze aan waar nodig.
- Je volgt de voorraad op en bestelt bij leveranciers.
- Je plaatst de dagelijkse interne bestellingen van de taarten.

- Je zorgt voor een propere, nette en uitnodigende winkel die helemaal Julie's House uitstraalt.
- Je opent of sluit de winkel (afwisselend met je team).
- Je lost (kleine) technische of praktische problemen snel op.
- Je stemt vlot af met de bakkerij, het kantoor en je collega's in de tweede winkel in de Koningin Elisabethlaan.

WAT WE IN JE ZOEKEN

Je leeft en ademt Julie's House: je houdt van onze sfeer, onze producten en onze klanten. Je staat stevig in je schoenen, bent energiek en hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Je bent:

- **Commercieel ingesteld:** je begrijpt wat klanten willen en hoe je hen gelukkig maakt.
- **Klantgericht en mensgericht:** je werkt graag met mensen, klanten en teamleden.
- **Organisatorisch sterk:** je houdt overzicht en schakelt snel bij waar nodig.
- **Een natuurlijke leider:** je motiveert en stuurt bij met respect en enthousiasme.
- **Een echte teamplayer:** je werkt samen met de bakkerij, het kantoor en je collega's in de andere winkel.
- **Flexibel:** werken in het weekend is voor jou geen probleem.
- **Ervaren:** je hebt ervaring in een leidinggevende rol, idealiter in de horeca of als barista.
- **HACCP-minded:** je kent de regels rond voedselveiligheid of leert ze snel bij.

WAT JE VAN ONS MAG VERWACHTEN

Julie's House staat voor schattige cupcakes, veel roze en nog meer zoet, maar vergis je niet ... voor deze job zoeken we iemand met pit, die energie haalt uit een bruisende werkdag vol afwisseling. Wat je krijgt:

- Een boeiende en afwisselende job met verantwoordelijkheden.
- Ruimte om je eigen stempel te drukken op de winkel en het team.
- Een jong en warm team dat echt werkt met plezier.
- Een aantrekkelijk loon, eco-cheques en uitbetaling van overuren volgens de regels van de horecasector (netto-bruto).
- Flexibiliteit in werktijden: voltijds of halftijds bespreekbaar. Weekendwerk is part of the job.
- Snelle opstart mogelijk.

SOLLICITEREN?

Stuur je motivatiebrief (met een vleugje persoonlijkheid) en je cv naar jobs@julieshouse.be. Gebruik als onderwerp 'Shopmanager'. We kijken ernaar uit om je te leren kennen!