

Gastheer

De Hebbard is een bofferd met goed personeel in de bediening. Waar vind je ze nog? Culinair aanjager Pim Haaksman (kookkado.nl): „De tijd dat de horeca het personeel voor het uitzoeken had, is voorbij, maar je hebt ze wel nodig. Zij maken het verschil! Stop daarom met het eisen van een flexibele instelling, vakmanschap, passie, enzovoort. Zeg vooral wat jij ze kunt bieden. Misschien hoeft deze nieuweling niet iedere avond te werken, is hij niet ieder weekeinde de pineut en betaal jij zijn kleding. Vermeld ook meteen jullie teamuitjes, de groeimogelijkheden en de inspraak bij de nieuwe menukaart. Wie wil er nou niet werken bij het leukste restaurant van de regio?"