

Vacature: Medewerker Bediening (parttime)



Ristorante Saponi Sardi – Woerden

Bij Saponi Sardi nemen we onze gasten mee naar het schitterende eiland Sardinië – met pure gerechten, warme gastvrijheid en bijzondere wijnen. Ons restaurant bestaat sinds begin 2024 en we groeien! Daarom zoeken we een enthousiaste collega die ons kleine, hechte team wil versterken.

Wat ga je doen?

Als medewerker bediening ben jij het gezicht van onze Sardijnse gastvrijheid. Je:

- Ontvangt gasten met een warme glimlach en zorgt dat ze zich meteen welkom voelen
- Vertelt met passie over onze gerechten, Sardijnse producten en wijnen
- Geeft uitleg over ons chef's menu – een Sardijns verrassingsmenu van vier gangen – en maakt de beleving compleet met de bijpassende wijnen
- Houdt overzicht in jouw wijk en zorgt dat alles soepel verloopt
- Bereidt voor opening de zaal en bar voor (shifts starten om +/- 16.00 uur, het restaurant opent om 18.00 uur)
- Werkt nauw samen met een klein team, waar iedereen elkaar helpt

Bij ons draait het niet alleen om serveren, maar om verhalen vertellen – over de smaken, de herkomst en producten achter onze gerechten. Daarom zoeken we iemand die nieuwsgierig is naar de Sardijnse (Italiaanse) keuken en cultuur.

Wie zoeken wij?

Jij bent iemand die:

- Gastvrijheid ademt en graag mensen blij maakt
- Enthousiast is over Italië (en het liefst Sardinië), eten en wijn
- Energie krijgt van werken in een klein, betrokken team
- Leergierig is en met trots vertelt over wat er op tafel staat
- Beschikbaar is op woensdag t/m zondag vanaf 16.00 uur

Ervaring in de horeca is fijn, maar jouw instelling en motivatie vinden wij minstens zo belangrijk.

Wil je meer leren over wijn?

Beide eigenaren van Saponi Sardi beschikken over internationale WSET-diploma's en delen hun kennis graag met het team. Vanaf januari 2026 mag Battista Lodde officieel WSET-wijncursussen geven. Een mooie kans om intern een opleiding te volgen en je verder te ontwikkelen in wijn & spijs.

Praktisch

- Shifts van 16.00 uur tot ± 23.00 uur
- Parttime functie, aantal uren in overleg
- Start in overleg

Wat bieden wij?

- Een klein en warm team waar persoonlijke aandacht voor elkaar en de gast centraal staat
- Werken in een sfeervol restaurant met een uniek Sardijns concept
- Kennis van Italiaanse/Sardijnse wijnen en gerechten – waar we je graag in meenemen
- Mogelijkheid om intern een wijnopleiding te volgen
- Ruimte om te leren, te groeien en écht onderdeel te worden van een jong restaurant

Klinkt dit als iets voor jou?

Stuur een korte introductie over jezelf naar:

 info@saporisardi.nl t.a.v. Nicole Buijs-Lodde

We kijken ernaar uit je te ontmoeten — of zoals we in Italië zeggen: **A presto!**