

Vacature bij Van Tuin Tot Bord



Wij zoeken een

Bedrijfsleider/kok

8/12 uur per week

Stichting Van Tuin Tot Bord is een sociaal ondernemende organisatie voor en door buurtbewoners. Gezonde voeding is ons middel om bij te dragen aan meer verbinding en gezondheid in de wijk.

Onder het motto 'samen oogsten, samen koken, samen eten', is Van Tuin Tot Bord in drie Nijmeegse stadsdelen actief. Samen met bewoners verbouwen we groente in onze buurtmoestuinen. Met de oogst bereiden de kookteams in het buurtrestaurant wekelijks een driegangendiner voor de buurt.

Van Tuin Tot Bord heeft een klein team van betaalde medewerkers. Het team neemt de coördinatie en organisatie van de activiteiten voor haar rekening en zorgt dat alles goed loopt en vrijwilligers ieder op hun eigen manier kunnen meedoen.

Bedrijfsleider met koks-ervaring

We zoeken een flexibele collega die ondersteuning biedt in onze drie bestaande buurtrestaurants en tussen deze teams rouleert. Bij een goede match is er de mogelijkheid om vervolgens invulling te geven aan extra activiteiten, zoals catering, bijzondere wijkentjes of eventueel kinderactiviteiten.

Je hebt feeling en ervaring met het begeleiden en coachen van vrijwilligers en zorgt dat zij actief kunnen meedoen. Je zorgt samen met de vrijwilligers en stagiaires voor een goede kwaliteit van de maaltijden en een gastvrije en prettige omgeving.

Taken

Bedrijfsvoering:

- Coördineren en begeleiden van de kookgroep en het buurtrestaurant
- Samenstellen van het menu aan de hand van beschikbare seizoengroente en het uitwerken van de bijbehorende recepten.
- Toezien dat er een uitgebalanceerd vegetarisch menu wordt gekookt
- Toezien op het naleven van Arbo-, hygiëne- en veiligheidsvoorschriften (HACCP e.d.)

Begeleiding:

- Begeleiden van vrijwilligers en stagiaires
- Zorgen dat in het buurtrestaurant de professionele standaarden worden gevolgd
- Zorgen dat vrijwilligers actief meedoen en kunnen floreren

Wat neem je mee?

Kennis

- HBO werk- en denkniveau en/of aantoonbare bedrijfsmatige en leidinggevende ervaring in horeca en/of zorgsector
- Kokservaring en affiniteit/ervaring met vegetarisch koken
- Kennis van arbo-, hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Affiniteit met wijkgericht werken en het werken met vrijwilligers
- Affiniteit met en bij voorkeur ook ervaring met het koken met verse groente uit de moestuin

Competenties

- Je bent een enthousiaste, ondernemende gastvrije persoonlijkheid
- Je hebt coachingsvaardigheden
- Je werkt planmatig en weet het overzicht te behouden
- Je weet onder tijdsdruk een ontspannen sfeer te bewaren.
- Je vindt het leuk om met een diversiteit aan mensen te werken

Wat bieden wij?

Wij bieden een uitdagende en afwisselende opdracht voor ongeveer 8 tot 12 uur per week op ZZP-basis. De ingangsdatum is zo spoedig mogelijk.

Informatie en solliciteren?

Voor meer informatie kun je contact opnemen met Elly Janssen via info@vantuintotbord.nl. Ook vind je meer informatie www.vantuintotbord.nl

Je sollicitatie: motivatie met CV kun je vóór woensdag 3 april 2024 mailen naar info@vantuintotbord.nl ter attentie van Elly Janssen onder vermelding van vacature Bedrijfsleider/kok 'Van Tuin Tot Bord'. De gesprekken zullen plaatsvinden op 10 of 11 april.

Van Tuin Tot Bord wil een diverse en inclusieve organisatie zijn. We nodigen daarom iedereen die enthousiast is over de vacature van harte uit om te reageren.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.