

Vacature keukenmedewerker Theeschenkerij

Stichting Hoeve Klein Mariëndaal is een gerenommeerde Zorgboerderij & Theeschenkerij in Arnhem. Wij bieden mensen met een zorgvraag een inspirerende dagbestedings- en/of werkplek, die een positieve bijdrage levert aan de kwaliteit van leven.

In onze monumentale boerderij hebben wij een gezellige Theeschenkerij. Je bent hier welkom voor koffie en thee, huisgemaakte taart, wijn en bier met borrelhapjes, lunch en high tea. Op ons terras heb je een fraai uitzicht over het landgoed en de bloementuin. Af en toe hipt er gezellig een kip voorbij. Je kunt onze Theeschenkerij ook afhuren voor feesten. Daarnaast faciliteert de Theeschenkerij zakelijke bijeenkomsten, teamuitjes en vergaderingen.

We werken zo veel mogelijk met biologische en lokale producten, zoals groente en fruit uit onze eigen tuin.

Op maandag en dinsdag is de horeca gesloten maar wordt er met onze deelnemers voorbereidingen getroffen voor de openingsdagen. Op woensdag tot en met zondag is de Theeschenkerij geopend voor gasten.

Voor de Theeschenkerij zijn wij op zoek naar een allround **keukenmedewerker met passie voor koken en bakken**. Als keukenmedewerker werk je onder verantwoordelijkheid van de Teamleider Theeschenkerij. Door de week werk je samen met de begeleider en deelnemers en in het weekend met de horecacrachten, voornamelijk studenten.

Wat bieden wij:

- een afwisselende baan van gemiddeld 20-24 uur per week met aantrekkelijke werktijden (voornamelijk dagdiensten en de laatste week van het jaar zijn we gesloten);
- een marktconform salaris volgens de horeca cao (ingeschaald in functiegroep IV/V afhankelijk van opleiding en ervaring);
- een gezellige, dynamische werkplek in een prachtige groene omgeving;
- ruimte voor eigen inbreng en creativiteit;
- dé kans om een bijdrage te leveren aan de doorontwikkeling van de Theeschenkerij als sociale onderneming;
- een contract voor 1 jaar met de intentie deze te verlengen.

Wat vragen wij:

- een enthousiaste, representatieve collega die graag de handen uit de mouwen steekt en het hoofd koel weet te houden;
- affiniteit met de deelnemers die in de Theeschenkerij werken;
- ervaring in de keuken van een horeca-onderneming met oog voor hygiëne en detail;
- goede organisatorische vaardigheden en overzicht houden over de keuken;
- een teamplayer, die ook prima zijn eigen boontjes kan doppen;
- een flexibele, ondernemende en betrokken houding;
- bereidheid om 2 à 3 weekenden per maand, 2 doordeweekse dagen (woe, don, vrij) en af en toe een avond te werken (zie voor onze standaard openingstijden: <https://www.hoevekleinmariendaal.nl/proeven/>).

Opleidingseisen:

- minimaal opleiding op mbo-niveau, horeca is een pré;
- goede communicatieve vaardigheden.

Interesse?

Stuur dan je cv met motivatiebrief zo snel mogelijk maar uiterlijk voor 1 augustus 2024 aan info@hoevekleinmariendaal.nl.

Meer informatie over de Stichting is te vinden op onze website www.hoevekleinmariendaal.nl.

Voor vragen kun je je wenden tot Gitte Lucas, 06-11263666. Een meeloopochtend is onderdeel van de selectieprocedure.