

Vacature Keukenmanager Social Capital (Executive Chef)

Ben jij de Keukenmanager/Executive Chef die we zoeken voor Social Capital in Den Haag en Amsterdam? Onderdeel van Social Capital is onze duurzame en sociale cateringonderneming Juni Lekkernijen. Met deze onderneming verzorgen we horeca- en cateringactiviteiten op verschillende locaties. Denk aan de Stadskantine in Amare Den Haag en de kantine in de KABK in Den Haag. Als Keukenmanager/ Executive Chef zorg je dagelijks voor verse, gezonde maaltijden met een sterke focus op duurzaamheid en verantwoord voedsel. Daarnaast werk je in een dynamische werkomgeving met een divers team van medewerkers, zowel met als zonder arbeidsbeperking. Wij vinden namelijk dat voor een ieder die wil werken er een leuke betaalde baan moet zijn! Social Capital biedt échte banen, voor échte mensen die, waar nodig, extra begeleiding ontvangen van hun jobcoach.

Bij Juni Lekkernijen draait alles om kwaliteit en innovatie in de keuken. Lijkt het je wat om als Keukenmanager/ Executive Chef deel uit te maken van ons team? Solliciteer dan snel en kom ons versterken op onze mooie locaties!

Dit staat er op het menu!

Als Keukenmanager/Executive Chef van Social Capital ben jij eindverantwoordelijk voor alle keukenactiviteiten binnen Social Capital Hospitality. Je zult flexibel werken vanaf onze verschillende locaties in Den Haag/Amsterdam, maar zult sowieso vaste dagen werken in de keuken binnen de Stadskantine in Amare Den Haag. Dit ga je doen:

1. Meewerkend leidinggeven:
Je leidt en coördineert alle keuken operaties, waaronder het project 'Leerkeuken' en zakelijke evenementen, stimuleert ideeën en ontwikkelbehoeften van collega's.
2. Optimalisatie kwaliteit van product, service en gastvrijheid:
Je handhaaft hygiëne- en veiligheidsvoorschriften, organiseert trainingen, zorgt voor een aantrekkelijk productenaanbod en waarborgt de dagelijkse kwaliteit van dienstverlening.
3. Planning en personeelsbeheer:
Je stelt werkroosters op, regelt bezetting, managet ziekte- en verlofmeldingen, voert gesprekken met medewerkers en bent verantwoordelijk voor het selecteren van nieuwe medewerkers en hun onboarding.

4. Optimaliseren van operationele werkprocessen:

Je optimaliseert operationele procedures, herzielt bestaande processen en stelt werkprocessen beschikbaar per werkstation, terwijl je medewerkers traint in overkoepelende systemen.

5. Administratie, rapportage en verantwoording KPI's:

Je beheert administratie, bewaakt budgetten en KPI's, maakt rapportages, voert controles uit, en zorgt voor optimaal voorraadbeheer en inkoop.

Dit ben jij:

- Minimaal 5 jaar leidinggevende werkervaring in de horeca en/of catering;
- Ervaring als Chef Kok is een pré;
- Flexibel: geen 9 tot 5 mentaliteit en fulltime beschikbaar;
- Ervaring in het aansturen van teams op verschillende locaties
- Je bent een teamplayer met uitstekende sociale vaardigheden;
- Je neemt initiatief, verantwoordelijkheid en steekt graag de handen uit de mouwen;
- Je houdt je hoofd koel in een aangename chaos en schept graag orde in stressvolle situaties.
- Uitstekende beheersing van het Nederlands en Engels als pré.

Wat bieden wij?

- Het werken op verschillende unieke plekken in hartje Den Haag en Amsterdam;
- We zien je graag veel: deze functie betreft een fulltime functie van 38 uur;
- We starten met een tijdelijke arbeidsovereenkomst van 7 maanden, met uitzicht op verlenging;
- Start van de functie bij voorkeur augustus, maar kan in overleg;
- Salaris tussen €4.000 en €4.500 op basis van je ervaring (Horeca CAO schaal X), exclusief 8% vakantiegeld
- 25 vakantiedagen
- Telefoon- en reiskostenvergoeding
- Mogelijkheden om je te ontwikkelen in een uitdagende functie;
- 25% korting op alle publieke horeca locaties van Social Capital

Over ons:

Juni Lekkernijen staat voor duurzaamheid, gezond eten en inclusiviteit. Elke dag bereiden we verse, seizoensgebonden en lokaal geproduceerde gerechten. Sinds 2020 zijn we onderdeel van Social Capital, samen met Lekker Brood, Happy Tosti, de Prael Amsterdam en ook Milieuwerk en RSC. Met een gedeelde duurzame en sociale missie zetten we ons samen in voor inclusie op de werkvloer. Minimaal 50% van alle ingezette uren worden gewerkt door medewerkers met een zichtbare of onzichtbare arbeidsbeperking. Wij bieden onze medewerkers met en zonder beperking een leerzame en veelzijdige werkomgeving, waar zij zich verder kunnen ontwikkelen in een leuke, betaalde baan.

Heb je nog vragen of wil je direct solliciteren? Mail ons dan uiterlijk 1 juli via ikwilwerken@socialcapital.nl t.a.v. Norina Trouw. Ook als je niet al de gevraagde ervaring hebt zijn we benieuwd naar je en horen we graag jouw motivatie :-)