



Vacature **Hoofd lunchkeuken**

Knus in Delft is een horecabedrijf in recreatiegebied de Delftse Hout, gelegen aan het water, midden in het groen. Knus heeft een groot passantenterras, maar is bovenal bekend om haar bruiloften, feesten, bedrijfsuitjes en verjaardagen. Hierbij vinden wij het belangrijk om onze gasten “een Knus gevoel te geven” op één van de mooiste plekjes van de omgeving!

Als **Hoofd lunchkeuken** ben je de bedrijfsleider van de keuken. Je bent verantwoordelijk voor de inkoop en voorraad, dagelijkse gang van zaken in de keuken en aansturen, opleiden en inwerken van je collega's. Het bewaken van het culinaire niveau, verzorgen van de lunch en voorbereiden van de buffetten en je zorgt voor de informatieoverdracht en werkinstructies.

Wij willen de keuken en inkoop definiëren als jouw domein. Je werkt mee in de keuken én stuurt het team aan. Je hebt veel vrijheid in de keuken én qua werkdagen, want je eet 's avonds altijd thuis en bent twee vaste dagen per week vrij, waarvan één in het weekend.

Wat we van jou verwachten:

- Zelfstandig zorg dragen voor inkoop en voorraadbeheer.
- Zelfstandig leiden van de keuken.
- Aansturen van je collega's in de keuken.
- Je bent 5 (vaste) dagen per week beschikbaar, waarvan 1 weekenddag.
- Ervaring met het leidinggeven is gewenst.
- Je bent in het bezit van BHV en sociale hygiëne of bereid om deze te halen.

Wat je van ons kunt verwachten:

- 38 uur werk per week.
- Goede werksfeer in een gezellig en gemotiveerd team.
- Ruimte voor eigen inbreng.
- Urenaantal en vakanties in overleg; afhankelijk van (seizoens-) drukte.
- Salaris hoger dan CAO, eventueel ook als freelancer/ondernemer.
- Mogelijkheid voor het volgen van een cursus, workshop of opleiding.

Solliciteren?

Enthousiast? Stuur dan nu je motivatiebrief én je CV naar chris@knus.nl.

Knusse groet, Chris en Geerten