

Vacature  
**Keukenpersoneel**

Knus is het grootste horecabedrijf in Delft, gelegen in recreatiegebied de Delftse Hout, aan het water en 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!

Wij zoeken een topper voor in de keuken. Een collega die veel wil werken, zowel overdag als in de avond, die verstand heeft van de keuken, ervaring heeft met leiding geven en weet wat hard werken is. Je kan aansturen, maar ook collega's opleiden en inwerken. Het bewaken van het culinaire niveau, verzorgen van de lunch en voorbereiden van de buffetten en je zorgt voor de informatieoverdracht en werkinstructies.

**Wat je van ons kunt verwachten:**

- Werken in de horeca is leuk, maar wij vinden privé belangrijker. Daarom hoeft je echt niet ieder weekend te werken en is er mogelijkheid om de helft van de weekenden vrij te zijn.
- Goede werksfeer in een gezellig en gemotiveerd team.
- Ruimte voor eigen inbreng.
- Urenaantal en vakanties in overleg; afhankelijk van (seizoens-) drukte.
- Flexibele werkuren of vaste dagen mogelijk in overleg.
- Salaris hoger dan het Horeca CAO, eventueel ook als freelancer/ondernemer.
- Vakantiegeld, vakantiedagen, verzekeringen en pensioen.
- Super goede fooi. Deze fooi wordt per dienst eerlijk verdeeld over iedereen die heeft gewerkt die dag.
- Afwisselend werk door de combinatie van dag- en avonddiensten en doordat je niet altijd op dezelfde plek met dezelfde collega's werkt.
- Eventueel mogelijkheid voor het volgen van een cursus, workshop of opleiding.
- En niet te vergeten... de Knusse sfeer! Een lekker muziekje tijdens het opruimen en een gezellig afsluitend drankje samen met je collega's. De baas betaalt!

**Wat we van jou verwachten:**

- Beschikbaarheid op minimaal één vaste dag in de week en/of weekend. Daarnaast ben je minimaal 20 uur in de week beschikbaar.
- Je helpt bij het voorbereiden, maken en serveren van hapjes, gerechten en buffetten tijdens de lunch, feestjes en etentjes.
- Je bent niet bang een paar uurtjes te vlammen en de handen uit de mouwen te steken.
- Je kijkt mensen aan en je hebt een service-gerichte houding.
- Ervaring in de horeca is soms een pré, maar zeker geen 'must'!
- Je vindt het leuk om in teamverband te werken en collega's te helpen waar nodig
- Je bent enthousiast en leergierig
- Je snapt dat efficiënt werken en zuinig omgaan met producten belangrijk zijn.
- Je snapt dat hygiënisch en netjes werken véél belangrijker zijn dan vakkennis over de horeca.

Kom jij ons Knusse team versterken? Stuur dan je CV en motivatie naar [chris@knus.nl](mailto:chris@knus.nl)

Heb je geen CV, stuur dan gewoon een leuk mailtje 😊