

Gezocht: junior horecamanager

Wie zijn wij

Samen maken we Gezond, dat is het motto van Stichting Vitanos.

Wij stimuleren en ondersteunen individuele wijkbewoners om gezond en vitaal te worden of te blijven en actief te zijn in de buurt of wijk. Daarmee wordt tegelijkertijd het sociaal netwerk van samenredzaamheid in de wijk of buurt versterkt. Daarbij sluiten we zoveel mogelijk aan op activiteiten binnen het sociale domein en op wijk-, buurt- en omgevingsniveau.

Wat doen wij

Vitanos is inmiddels actief bij verschillende sociale activiteiten in Arnhem. Voeding en ontmoeting zijn onze middelen voor een betere samenleving. Hieronder de belangrijkste activiteiten:

- Het organiseren van wijkdiners in de wijken Presikhaaf, Elderveld, de Laar en Schuytgraaf
- Wij verzorgen i.s.m. SWOA maaltijden voor ouderen
- Wij verzorgen sociale catering voor bewonersorganisatie en de gemeente
- Het begeleiden van kookgroepen in de wijk
- Onder de naam VitaKids verzorgen wij o.a. SpeedyBite bij evenementen
- Bij “Koken binnen je Budget” leren de deelnemers taalvaardigheden

Op onze website (www.vitanos.nl en onze FB-pagina) kun je nog meer lezen over de activiteiten van Vitanos.

Wie zoeken wij

Wij zoeken een **junior horecamanager** voor het organiseren van wijkdiners en sociale catering in Arnhem. Maar vooral een maatschappelijk betrokken kookliefhebber/kok die het overzicht kan bewaren over het bereidingsproces en de inzet van vrijwilligers en stagiaires. Je bent mensgericht en je zorgt dat vrijwilligers zich binnen hun rol verder kunnen ontwikkelen.

De taken van de junior horecamanager

Als junior horecamanager heb je de taak om (samen met onze coordinator) een gezonde maaltijd samen te stellen voor de gasten en een bijzondere avond te realiseren. Je begeleidt de bereiding van het eten dat wordt uitgevoerd door vrijwilligers en leerlingen van een praktijkschool. Je stimuleert, motiveert en zorgt voor een veilige werkomgeving, waarin iedereen welkom is en zich thuis voelt.

Als junior horecamanager draag je zorg voor:

- Ondersteuning in de ontwikkeling en begeleiding van een herkenbare menucyclus en innovaties t.b.v. een gezonde leefstijl in samenwerking met onze coördinator
- De organisatie en begeleiding van de inkoop van de ingrediënten binnen het beschikbare budget
- Het handhaven en begeleiden van de hygiëneregels
- Helpen bij het organiseren en aansturen van de keukenvrijwilligers
- Het uitvoeren en/of coördineren van sociale catering opdrachten
- Ondersteuning en eventueel vervanging van coördinatoren

Wij vragen van jou

- Een afgeronde koksopleiding is welkom maar geen vereiste.
- Voldoende kennis van HACCP
- Aantoonbare interesse in het begeleiden van mensen



- Zelfstandig kunnen koken voor groepen van ongeveer 50 gasten
- Affiniteit met sociaal werk en de visie en missie van Vitanos
- In het bezit van een rijbewijs
- Omdat je o.a. met jongeren werkt, zal een VOG verklaring gevraagd worden

Wij bieden

- Een afwisselende baan waarin je veel vrijheid en verantwoordelijkheid krijgt, waar jij je steentje bijdraagt aan de samenleving;
- Marktconforme vergoeding op freelancebasis
- Reiskosten worden vergoed tegen het tarief van € 0,23 ct. per kilometer

Werktijden beslaan dagdelen en zijn in overleg. Deze functie is goed te combineren naast andere opdrachten of een part time baan.

Wij zouden je graag een aantal uur (max. 4 uur) laten proef draaien en zien dit als onderdeel van de sollicitatie procedure.

Soort dienstverband: Deeltijd, Bepaalde Tijd, Freelance / ZZP

Reacties

Je motivatie met CV kun je voor 1 mei sturen naar: info@vitanos.nl