
Functieomschrijving

Food&i staat voor ambachtelijk, gepersonaliseerd eten & drinken op kantoor. Dat doen we op een andere manier dan je misschien gewend bent. Dus geen standaard benadering, wij geloven juist in vers, ambachtelijk eten, met liefde gemaakt en speciaal op maat gesneden voor onze gasten. De mens en zijn of haar behoeften staan bij ons centraal. Logisch trouwens, wat ons betreft. Je gaat in deze functie werken bij IFF, wat staat voor International Flavors & Fragrances. In Hilversum hebben zij een inspirerende locatie gevestigd, waar o.a. het salesteam werkzaam is. Op deze locatie worden ook de nieuwe producten van IFF ontworpen en getest! Deze gebruikers lusten dus wel wat lekkers en creatiefs!

Hoe ziet jouw werkdag er dan uit? Goeie vraag!

Sowieso hard meewerken met het succesvol neerzetten van het Food&i concept/bedrijfsrestaurant. De enige manier om ons nieuwe concept neer te zetten, is door dit met heel het team uit te stralen!

Daarnaast maak je gasten blij met heerlijke drinks & foods. Als zelfstandig werkend kok zorg je voor de dagelijkse bezigheden en houdt je overzicht in de keuken. Je hebt de leiding over je medewerkers en stuurt hun zo aan, zodat je een efficiënt werkende keuken hebt! Je hebt een positieve en inspirerende invloed op jouw medewerkers en zorgt voor de laatste details voor je gasten. Als zelfstandig kok bij IFF zie jij een uitdaging om gasten mee te nemen in een gezondere lifestyle!

Je bent verantwoordelijk voor de keuken van een kleine vestiging van IFF. Je zal dus een team aansturen van ongeveer 2 medewerkers.

Functie-eisen

Door de functieomschrijving heb je nu wel een goede indruk van hoe je werkdag eruit zou zien. Dit laat zien dat wij niet op zoek zijn naar zomaar mensen. Bij Food&i zijn we op zoek naar de beste mensen, met passie voor wat je doet. Een echte Foodie dus!

Food&i daagt de markt uit en daar heb je lef voor nodig. Dis is daarom ook precies wat we zoeken in jou. Food&i zorgt ervoor dat je je energiek voelt na een maaltijd van ons. Daarom ben jij ook een energiek en gedreven persoon. Food&i wil graag op een positieve manier bijdragen aan onze planeet. Dus heb jij ook een positieve houding nodig naar mens, aarde en dier. Duurzaamheid staat bij ons erg hoog in het vaandel. Food&i heeft aandacht voor mensen. En dit heb jij ook; je kan je inleven in anderen en doet het graag samen met heel je team. Heb je een goede beheersing van de Nederlandse taal. Heb je al ervaring met leidinggeven en kennis met de horeca, catering of koken. Kennis van banqueting is een pré. Ben jij gastvrij tegenover je gasten en geniet je ervan om in een hecht team te werken. Durf jij de uitdaging aan bij IFF? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Geïnteresseerd geraakt en wil je meer weten over Food&i? Klik op onderstaande link om een indruk te krijgen hoe het is om bij ons te werken!

<https://www.youtube.com/watch?v=um6Cz5xI5WE>

Solliciteer snel via de sollicitatiebutton. Stuur gerust een selfie mee!

Hoe verder? Wij nemen binnen 3 werkdagen telefonisch contact met je op. We zijn ontzettend benieuwd naar jou. Na een positief gesprek nodigen we je uit voor een gesprek op locatie met jouw toekomstig leidinggevende. Daarna heten we je bij Food&i graag van harte welkom!

Arbeidsvoorwaarden

Sowieso een lekkere dynamische functie voor minimaal 35 uur per week, je werkdagen kunnen zijn op alle doordeweekse dagen met ruime werktijden tussen de 07:30 - 17:00 uur.

- Een mooi bruto salaris in schaal 5 van de catering cao, tussen €2.475,42 & €2.749,82 euro per maand (fulltime) op basis van ervaring;
- 25 verlofdagen (op fulltime basis);
- 13 ADV dagen (op fulltime basis);
- Een werkgever die aandacht heeft voor jou, jouw mening en voor jouw persoonlijke ontwikkeling;
- Een werkgever die maatschappelijke impact maakt;
- Een mooie werklocatie in Hilversum![Websiteeasyapply.jobs/r](https://www.websiteeasyapply.jobs/r)