

Iedereen verdient een waardevolle oude dag. Een dag met een glimlach. Daarom is er bij Stichting Samen Zorgen tijd voor een praatje en een goed gesprek. We weten wat mensen drijft en waar mensen gelukkig van worden. Dat helpt ons om onze zorg en ondersteuning vorm te geven. Bij ons is er oprechte aandacht en blijven we dicht bij ieders eigen manier van leven. Hier worden mensen gezien. Cliënten ervaren bij ons dat ouder worden betekenisvol is en houden daarbij zelf de regie. Zij beslissen hoe hun dag eruitziet en geven zo hun leven zelf vorm. Dat zit in grote en in kleine dingen. Op eigen kracht én met steun van naasten is er veel mogelijk.

Stichting Samen Zorgen biedt warme zorg en ondersteuning. Met onze wijkverpleging en maaltijdservice aan huis zijn we altijd dichtbij. Is thuis wonen (tijdelijk) niet meer mogelijk, dan bieden we graag een nieuw thuis op onze locaties Andalfhof in Andelst en Liefkenshoek in Heteren. Onze dagbesteding in Zetten biedt activiteiten en zorgt voor sociale contacten.

Voor het team facilitair zijn we op zoek naar een:

Zelfstandig werkend kok, voor gemiddeld 26 uur per week

Een dankbare functie waarin je samen met drie collega-koks zorgt voor gezonde, lekkere en aantrekkelijke maaltijden voor de cliënten van Stichting Samen Zorgen. Jouw flexibiliteit, creativiteit en gastvrijheid kun je goed kwijt in deze zelfstandige functie! Het voedingsconcept 'duurzaam en gezond aan tafel' past bij je. Jouw ervaring met ontkoppeld koken pas je toe. Een dag in de keuken betekent dat je de maaltijden of maaltijdcomponenten volgens receptuur bereidt. Dat je werkt volgens de richtlijnen en HACCP-procedures is voor jou vanzelfsprekend.

Wat de functie nóg leuker maakt is dat je met jouw kennis en enthousiasme de keukenmedewerkers en gastvrouwen begeleidt en instrueert. Bijvoorbeeld over hoe de maaltijd wordt gepresenteerd, en hoe de cliënt inspraak kan krijgen in het menu.

We bieden je vaste werkdagen: maandag, woensdag en vrijdag. Soms werk je ook op dinsdag en/of donderdag. Je werkt tussen 7.00 en 16.00 uur, behalve op woensdag dan zet je je in tussen 10.00 en 19.00 uur. Ook op feestdagen werk je, dat gaat natuurlijk volgens een roulerend rooster.

Wat we vragen:

- Je beschikt over een afgeronde Mbo-opleiding niveau 3, richting instellings- en dieetkok;
- Je hebt enige jaren relevante werkervaring in ontkoppeld koken;
- Je hebt horeca-ervaring;
- Je hebt kennis van de hygiënevoorschriften conform HACCP;
- Je levert een actieve bijdrage aan het voedingsconcept: duurzaam en gezond aan tafel;
- Je kent de visie en de doelstellingen van Stichting Samen Zorgen en je herkent jezelf in én handelt volgens onze kernwaarden: Waardevol – Aandacht – Regie – Mensgericht.

Wat we bieden:

- Een brede en afwisselende functie, waarin een grote mate van zelfstandigheid geboden wordt en het meedenken over en vormgeven van nieuwe ontwikkelingen en eigen initiatief zeer op prijs wordt gesteld.
- Een tijdelijk contract voor de duur van 1 jaar met uitzicht op een vast dienstverband.
- De functie kok is ingedeeld in FWG 30 van de CAO VVT, dat betekent een brutosalaris tussen € 1.836,00 en € 2.631,00 op fulltime basis (36 uur). Jouw salaris bepalen we mede op basis van jouw werkervaring en opleiding.

Zie je het zitten?

Mail dan jouw motivatie en CV naar solliciteren@stgsamenzorgen.nl.

Heb je vragen? Neem contact op met Pieter Paul van den Heuvel, teamcoach voeding en gastvrijheid: 026 – 472 2214.

Stichting Samen Zorgen vraagt standaard referenties op en een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG).

