

Wij willen ons team uitbreiden en zoeken frisse, energieke, leergierige top medewerkers met culinaire kennis die houden van ambacht en groots kunnen denken.

Wie zijn wij

Kragtwijk Catering & Langerhuize zijn de culinair specialist in lunches, evenementen en maaltijden voor luchtvaart. Alles wat wij leveren is vers bereid in onze eigen keukens en bakkerij. We hebben een passie voor lekker en gezond eten en beschikken over unieke expertise op het gebied van de koosjere keuken. Daarnaast kunnen we moeiteloos inspelen op bijzondere wensen zoals vegan en allergenen. Wij kenmerken ons door de persoonlijke manier van werken om de beste oplossing te vinden voor onze klanten.

Hoe ziet je werkdag eruit

Voordat je om 7:00 begint, drink je met je collega's een kopje koffie/thee om even wakker te worden. Op je afdeling start je chef met een overleg, zodat jij en je collega's weten welke activiteiten er die dag spelen. Deze ochtend ga jij een onderdeel van een lunchbuffet maken voor een evenement. Je pakt snel de spullen die je nodig hebt en gaat met het team aan de slag. Je maakt prachtige wraps met zalm en Haagse broodjes brie die op het buffet komen te staan. Je bent op tijd klaar en helpt je collega nog even met de salades. De chauffeur kan op tijd weg naar de klant. Top gedaan allemaal! Er wordt gevraagd door een andere chef wie er bij kan springen in een andere keuken. Zij zijn daar dinertrays aan het assembleren voor een luchtvaartmaatschappij. Natuurlijk help jij mee. Iedereen is druk om de trays te assembleren. Je voelt de dynamiek om de klus te klaren. Door teamwork redden jullie het voor de lunch om 8000 boxen te maken. Wat een topprestatie! Nu lekker lunchen met elkaar. Na de lunch ga je weer terug naar de keuken waar je de dag gestart bent. Daar maak je met het team een verdeling wie de energy balls of de granola maakt. Als de dag er bijna op zit, maak je je werkplek schoon volgens de HACCP regels. Je chef praat je nog even bij of er de komende dagen speciale activiteiten zijn. Dan ga je je omkleden en voldaan naar huis.

Wat breng je mee

Wij worden gelukkig als jij graag je handen uit de mouwen steekt. Je samen met anderen verantwoordelijk voelt om de klus te klaren. Flexibel bent en passie voor lekker en gezond eten hebt. Je neemt initiatieven en hebt minimaal MBO niveau 3.

Wat bieden wij:

- Parttime en fulltime functie (24 - 40 uur)
- Een top team met 60 leuke collega's waarin jong en oud van en met elkaar leren
- Bruto maandsalaris tussen € 1736,- en € 2200,-
- Je hebt genoeg dagen om in een jaar 5 weken op vakantie te gaan
- Daarnaast heeft een fulltimer elke maand nog een extra dag vrij
- Leuke personeelskorting om ook te genieten van al het lekkers dat we creëren
- We werken overdag
- Een plek om (door) te groeien en je te ontwikkelen

Hoe ziet het sollicitatie proces eruit

Spreekt deze vacature je aan, stuur dan je motivatie en CV naar info@kragtwijk.nl t.a.v. Eric de Goeij. Een proefwerkdag is onderdeel van het selectieproces om te zien of we een match zijn.

Heb je vragen over de vacature stuur een mail of bel 020-6413828

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.