

## GEZOCHT: SOUSCHEF VOOR DUURZAME EN SOCIALE BRASSERIE

### Welkom bij Brasserie Amare!

#### Wie we zijn:

Bij het nieuwe Brasserie Amare van Herbs Hospitality overtreffen we je culinaire verwachtingen op het gebied van plantbased koken. We streven ernaar dat 80% van onze ingrediënten plantaardig zijn. Je geniet bij ons van verrassende, kwalitatief hoogstaande gerechten. Bedacht en bereid door onze chef-kok in samenwerking met sterrenchef Vincent van der Zalm. Blijft er iets over, dan proberen we dat alsnog in een gerecht te verwerken. En als we dierlijke ingrediënten gebruiken, kiezen we voor de meest duurzame optie. Je vind ons in het nieuwe cultuurpaleis Amare en kan van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat bij ons terecht voor ontbijt, lunch en/of diner. En als de zon schijnt, op het mooiste terras van Den Haag!

#### Wie we zoeken:

We zijn op zoek naar een **Souschef** die in lijn met deze waarden een onvergetelijke maaltijd bij onze gasten op tafel kan zetten! Liefde gaat door de maag, dat begrijp jij maar al te goed. Je kunt je creativiteit kwijt in onze unieke variatie aan gerechten. En bent verantwoordelijk voor het vaktechnisch aansturen van het keukenteam. Je hebt plezier in leidinggeven en krijgt er veel energie van om samen met je team telkens weer smaakvolle en verrassende plantbased gerechten mee te geven. We zijn een sociale organisatie, waar ook mensen met een arbeidsbeperking werken. Dat maakt ons werk extra betekenisvol maar vraagt ook om inlevings- en aanpassingsvermogen.

#### Wil jij samen met ons Brasserie Amare tot een succes maken?

Solliciteer door te mailen naar [werken@herbshospitality.nl](mailto:werken@herbshospitality.nl) of benader ons via dit mailadres voor meer informatie over de functie.



**Wat wij jou bieden:**

- Geen 9 tot 5 baan, maar wel een die binnen 40 uur per week is in te vullen;
- Een startende sociale onderneming waar je de ruimte hebt om er jouw eigen duurzame draai aan te geven;
- Een vernieuwend horecaconcept waar de menselijke kant altijd voorop staat;
- Een dynamische omgeving waar naar je wordt geluisterd en je jezelf en je team kunt laten groeien;
- Een salaris tussen de € 2.500,- en € 3.000,-;
- Mogelijkheid tot het bezoeken van voorstellingen in Amare;
- 25% korting op alle publieke horecalocaties van Social Capital;

**Over Herbs Hospitality en Social Capital:**

Herbs Hospitality is onderdeel van Social Capital en speciaal opgericht om de horeca binnen Amare te verzorgen. Andere bekende merken onder de vlag van Social Capital zijn Lekker Brood, Juni Lekkernijen en Happy Tosti. Herbs Hospitality staat voor duurzaamheid. Dit vertaalt zich in de producten die we gebruiken, de werkrelaties die we aan gaan en de doelstellingen die we stellen. We koken zoveel mogelijk plantbased en gaan verspilling waar mogelijk tegen. Herbs Hospitality is ontstaan uit een samenwerking tussen Juni Lekkernijen, Vincent van der Zalm en Social Capital.



**SOCIAL  
CAPITAL**  
verbinden werkt.