

GEZOCHT: SOUSCHEF VOOR DUURZAME EN SOCIALE STADSKANTINE

Wie we zijn:

Welkom in de **Juni Stadskantine** van Herbs Hospitality! De huiskamer van het spiksplinternieuwe cultuurpaleis Amare in hartje Den Haag. In onze kleurrijke stadskantine vind je een gevarieerd, gezond en veelal plantbased buffet. We bieden een gezellige en inspirerende omgeving voor de vaste bewoners van het gebouw: Stichting Amare, het Koninklijk Conservatorium, Nederlands Dans Theater en Residentie Orkest. Van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat verwelkomen we dagelijks honderden gasten. Voor een kop koffie met een croissant, gezonde lunch of een warme daghap voordat de theatervoorstelling begint!

Naast deze huiselijke functie verzorgen we maandelijks de catering voor tientallen evenementen. Van een vergaderlunch voor 20 personen tot een uitgeserveerd diner voor 350 personen op een van de podia van de grote theaterzalen. Of het cateren van een congres voor 1500 personen met een street food diner. Ook verzorgen we de catering voor de Artiestenfoyer waar dansers, orkestleden, cabaretiers en andere artiesten voor tijdens of na hun voorstelling terecht kunnen voor koffie, lunch, een snack of warme maaltijd.

Wie we zoeken:

Om al deze evenementen en caterings te verzorgen, zijn wij op zoek naar een **souschef**! Als souschef ben je verantwoordelijk voor het vaktechnisch aansturen van het keukenteam. Je hebt plezier in leidinggeven en stuurt je team aan om telkens weer verrassende en smaakvolle, veelal plantbased, gerechten mee te geven. Daarnaast kun jij bij ons je creativiteit kwijt, want liefde gaat door de maag en dat begrijp jij maar al te goed! Samen met jouw team zul je veel gevarieerde gerechten klaarmaken. We zijn een sociale organisatie en streven naar een medewerkersbestand dat voor minimaal de helft bestaat uit mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Dat maakt ons werk extra betekenisvol maar vraagt ook om inlevings- en aanpassingsvermogen.

Wil jij samen met ons de Juni Stadskantine tot een succes maken?

Solliciteer door te mailen naar 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;
- 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.