

## GEZOCHT: ZELFSTANDIG WERKEND KOK 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 onze gasten van een heerlijke maaltijd of smakelijke snelle hap te voorzien, zijn wij op zoek naar een **zelfstandig werkend kok!** Als zelfstandig werkend kok help jij mee in de keuken om telkens weer smaakvolle en verrassende veelal plantbased gerechten mee te geven. Je bent samen met je team verantwoordelijk voor de (voor)bereiding, opmaak en het klaarmaken van gerechten. 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](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 (parttime in overleg mogelijk);
- 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 waar je zelf en als team kunt 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.