

## De Achtertuin is op zoek naar een:

### Chefkok - fulltime

De Achtertuin van de stad is je nieuwe thuis, weg van huis. Een prikkelende, kleurrijke stadsoase vol groen. Zowel binnen als buiten is er altijd iets te proeven, te horen, te drinken, te zien, te doen/dansen. Een plek waar je mensen ontmoet en nieuwe vrienden maakt. Voor de vrije uurtjes van de dag en voor een divers publiek.

#### Over De Achtertuin

Met De Achtertuin brengen we het beste van horeca en (nacht)cultuur op een ongedwongen manier samen in één zaak. We gaan de binnenruimte van 400m<sup>2</sup> exploiteren zodra de verbouwing af is (eind zomer). Op termijn wordt de buurtfunctie steeds belangrijker en voegen we lunch toe, zodat gasten van 's middags tot diep in de nacht bij ons terecht kunnen. Een tweede thuis waar iedereen welkom is na de waan van de dag. Een plek voor bourgondiërs, dansfanaten, nachtvlinders maar ook voor de buurt en jonge gezinnen. Een restaurant, een terras en podium in één. Genieten van heerlijke streetfood-gerechten, dorstlessende drankjes of dansen tot de vroege uurtjes. Op speciale (feest)dagen sluiten we aan bij bestaande festivals of organiseren we zelf iets bijzonders. Bij ons in De Achtertuin is alles mogelijk.

Voor deze binnenruimte zijn we op zoek naar steunpilaar in de keuken. Iemand die zelfstandig het keukenteam aanstuurt, een verrassende en authentieke menukaart neerzet en daarnaast weet hoe het team constante en hoogwaardige kwaliteit kan leveren zowel op rustige als piekmomenten. De Achtertuin heeft een binnenruimte waar ±150 zitplekken komen en bovendien een erg ruim terras. Door middel van een sterke planning en mise en place weet je de piekmomenten goed op te vangen. De buitenruimte biedt veel mogelijkheden om (food) evenementen te organiseren. Hierin is veel ruimte voor initiatieven.

#### Jouw profiel

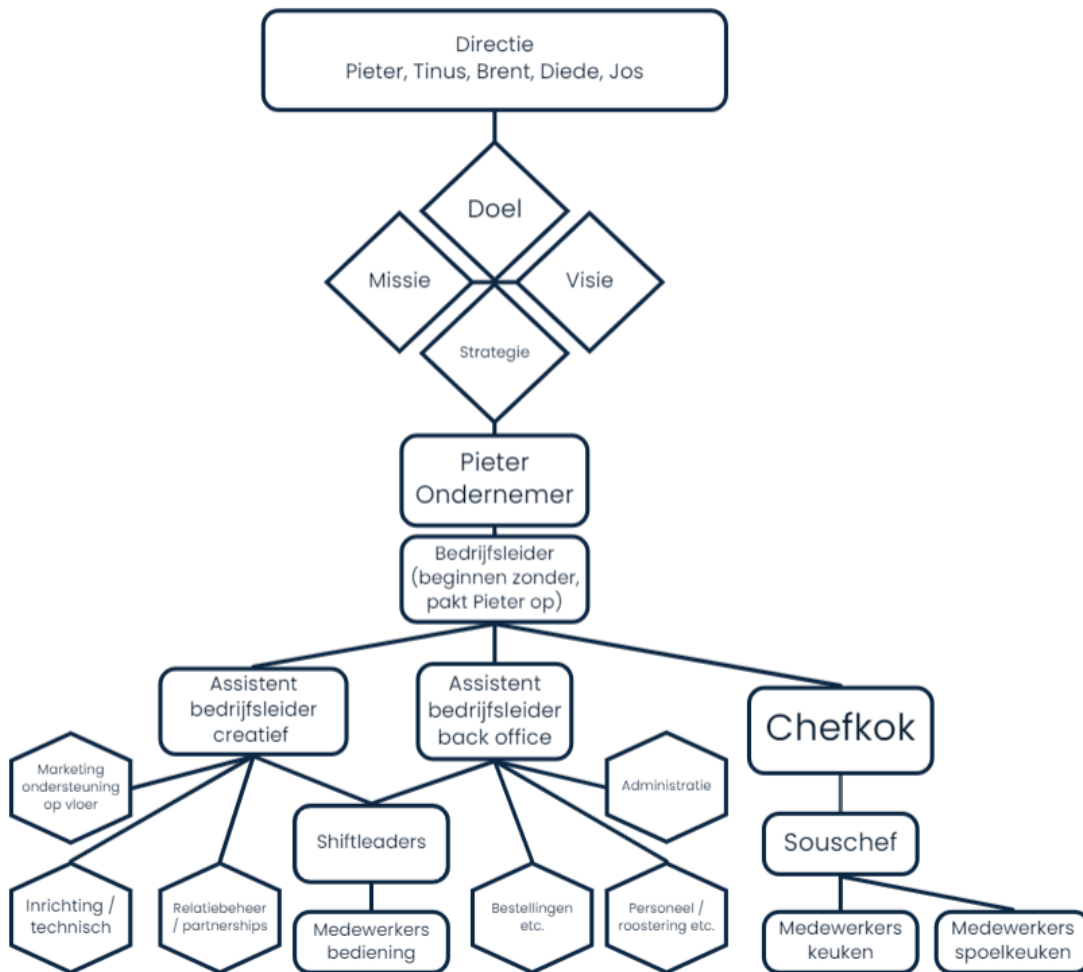
Als toekomstige nieuwe aanwinst voor De Achtertuin weet jij als geen ander hoe het reilt en zeilt in een keuken. Daarnaast voldoe je aan de volgende eisen:

- Groot verantwoordelijkheidsgevoel;
- Aanpakker en stressbestendig;
- Enthousiast en communicatief sterk;
- Inzicht in cijfers zoals inkoop personeelsinzet;
- Goed gevoel voor humor met een liefde voor flauwe woordgrappen.

#### Wat bieden wij?

- Werkplek op de nieuwste hotspot van Nijmegen;
- Goed salaris;
- Een compleet nieuwe keuken met oa hoogwaardige apparatuur van Alto Shaam;
- Leuke collega's en een fijne werksfeer – met veel humor;
- Ruimte voor ontwikkeling van jezelf en het bedrijf - we zijn nooit uitgeleerd;
- Mogelijkheid om te bouwen aan je eigen team.

## Bedrijfsstructuur



Samen met de twee assistent bedrijfsleiders en Pieter vorm je het kernteam van de operatie. De rol van bedrijfsleider zal in eerste instantie door Pieter worden ingevuld om zo snel te kunnen schakelen. Bovendien vinden we het belangrijk om systemen en bedrijfscultuur direct structureel goed en permanent neer te zetten.

Geïnteresseerd? Mail naar [pieterlenting@achtertuin.nu](mailto:pieterlenting@achtertuin.nu) t.a.v. Pieter Lenting met als onderwerp vacature chefkok De Achtertuin.

Je ontvangt bericht van ons als je op gesprek kan komen!