

# Den Eikenboom

Sinds 1803 - Loenen, Veluwe

**Bij Den Eikenboom in Loenen komen mensen al meer dan 200 jaar samen. Om te eten, drinken, ontmoeten, overnachten en te vieren. Een gastvrije plek met een eeuwenoude traditie. In de afgelopen jaren is Den Eikenboom volledig gerestaureerd, met veel oog voor detail en historie. Zo heeft deze bijzondere plek een nieuwe toekomst gekregen.**

Sinds november 2024 zijn we weer geopend en zijn onze gasten van harte welkom in de gezellige Gelagkamer voor lunch, borrel en diner. In de komende maanden zullen we ook zes hotelkamers, verschillende vergaderruimtes, de Deel voor grotere partijen en bijeenkomsten en de Eetkamer openen. Buiten kunnen gasten dan genieten van een groot terras en een sfeervolle theetuin. Den Eikenboom organiseert straks eigen evenementen en neemt deel aan de dorpsfeesten. Onze gasten kunnen rekenen op een warm welkom, een gezellige sfeer en heerlijke gerechten in een prachtige omgeving.

Wij zoeken een

## Sous-chef – fulltime, eventueel 32 uur

Als Sous-chef bij Den Eikenboom ben je een essentiële kracht in ons keukenteam. Je werkt samen met de chef-kok en bent verantwoordelijk voor de dagelijkse culinaire operatie, inclusief de lunch en het diner. Je draagt bij aan het creëren van nieuwe en seizoensgebonden gerechten, en je weet je collega's te inspireren en motiveren. In de afwezigheid van de chef-kok neem je de leiding over het team en zorg je ervoor dat de kwaliteit en presentatie van onze gerechten aan de hoge standaarden blijven voldoen.

### *Wat vragen wij van jou?*

- Een afgeronde opleiding als kok en minimaal 2 jaar werkervaring in een keuken van vergelijkbare grootte
- Ervaring met het toepassen van HACCP-regelgeving
- Sterke leiderschapsvaardigheden met het vermogen om het team te motiveren en begeleiden
- Creatief en vernieuwend met ideeën voor menu-ontwikkeling.
- Flexibel en stressbestendig, je kunt goed schakelen tussen verschillende taken ook op drukke momenten

### *Wat bieden wij jou?*

- Een veelzijdige en verantwoordelijke functie in een uniek horecabedrijf met een rijke historie
- Een arbeidsovereenkomst van 38 uur (en eventueel 32 uur) in vier of vijf dagen, met flexibele werktijden die in overleg worden vastgesteld

# Den Eikenboom

---

Sinds 1803 - Loenen, Veluwe

- Een competitief salaris conform de Horeca-cao. Je deelt mee in de fooienpot
- Een dynamische en inspirerende werkomgeving met een gepassioneerd team dat samenwerkt voor de beste gastervaring
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en doorgroei in de organisatie

*Wat zijn jouw taken en verantwoordelijkheden?*

- **Keukenbeheer:** coördineren van de dagelijkse keukenoperatie en waarborgen van de kwaliteit van de bereidingen
- **Teamleiding:** motiveren en coachen van het keukenteam, waarbij je zorgt voor een goede samenwerking en ontwikkeling
- **Menu-ontwikkeling:** actief meedenken over menu-opties en het creëren van nieuwe gerechten, met focus op seizoensgebonden, lokale ingrediënten.
- **Kwaliteitsbewaking:** toezicht houden op naleving van hygiëne- en veiligheidsstandaarden in de keuken
- **Efficiëntie:** zorgen voor een vlotte en georganiseerde workflow in de keuken, met aandacht voor detail

**Kom jij bij ons werken?**

Deel je enthousiasme en passie voor de horeca dan vandaag nog met ons! We zijn op zoek naar iemand zoals jij. Stuur je CV en motivatie naar Saskia Janssen via [info@deneikenboom.nl](mailto:info@deneikenboom.nl). Voor meer informatie kun je contact opnemen met Marcel Sligter op 06 - 53 13 42 46.

Wij kijken ernaar uit om jou te verwelkomen als onze nieuwe Sous-chef bij Den Eikenboom!