

### Vacature: Keukencoördinator

- 📍 Loon op Zand | Fulltime (32-38 uur, ±4 dagen per week)

Ben jij een ervaren kok of keukenmanager die graag leiding geeft én meewerkt in de keuken? Dan zoeken wij jou!

Als Keukencoördinator ben jij verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken in de keuken en zorg je samen met het team voor kwaliteit, snelheid en een goede sfeer.

### Wat ga je doen?

- Aansturen en begeleiden van het keukenteam
- Bewaken van kwaliteit en snelheid van de gerechten
- Meewerken in de keuken (pannenkoeken bakken en gerechten bereiden)
- Inkoop en voorraadbeheer
- Meedenken over menu en verbeteringen
- Samenwerken met het managementteam

### Wie zoeken wij?

- Je hebt ervaring in een leidinggevende keukenfunctie
- Je hebt passie voor koken en horeca
- Je kunt goed een team aansturen en motiveren
- Je houdt overzicht tijdens drukke momenten
- Je werkt graag samen en denkt mee over verbeteringen

### Wat bieden wij?

- Een afwisselende en verantwoordelijke functie
- Werken in een gezellig en enthousiast team
- Werktijden tussen **09.30 en 21.30 uur**
- Een goed salaris afhankelijk van ervaring
- Mogelijkheid om jezelf verder te ontwikkelen
- Vrij met bijvoorbeeld **Oud & Nieuw en 1e Kerstdag**

Lijkt het je leuk om bij ons te werken?

Stuur je CV of een korte motivatie naar [personeelszaken@definancien.nl](mailto:personeelszaken@definancien.nl) of meld je aan via het sollicitatieformulier op de website.

Kasteellaan 29  
5175 BC Loon op Zand  
T 0416 361 386  
E [info@definancien.nl](mailto:info@definancien.nl)  
I [definancien.nl](http://definancien.nl)

IBAN: NL34 RABO 0129 7203 56  
KvK: 69052700  
BTW: NL 8577.07.176 B01

