

Aliantus staat voor zorgeloos en comfortabel wonen in een kleinschalig gebouw dat altijd centraal in een dorp of stad ligt. Midden in de maatschappij met alle faciliteiten om de hoek. Het is zorgeloos wonen omdat servicediensten zoals wassen en strijken, schoonmaken en maaltijden uit eigen keuken zijn inbegrepen. Bij Aliantus is bovendien 24 uur per dag toegewijde zorg en persoonlijke aandacht beschikbaar. Aliantus biedt zo een eigentijds alternatief voor het traditionele verzorgings- of verpleeghuis. Hier krijgt de bewoner service, zorg en ondersteuning naar behoefte. Op een manier die past. Zodat de bewoner zelf de regie heeft. Onze visie is gebaseerd op de 10 klantbeloften van Kwaliteit@. Wij geven betrokken, liefdevolle en kwalitatief hoogwaardige zorg én service in een inspirerende omgeving! Aliantus Oud Seyst staat in hartje Zeist. In Aliantus Oud Seyst zijn 20 twee- en driekamer appartementen voor mensen met een somatische hulpvraag en 18 studio's voor mensen met dementie.

Bewoners van Aliantus Oud Seyst kunnen elke dag genieten van heerlijke verse maaltijden bereid door onze vaste koks in ons goed geoutilleerde restaurant. In ons restaurant werken creatieve en inspirerende medewerkers die gastvrijheid hoog in het vaandel hebben staan. Om dit team te versterken is Aliantus en zijn chef kok op zoek naar:

## **Een initiatiefrijke en gastvrije kok (32 uur per week)**

De functie, wat ga je doen:

Samen met het team van gastvrouwen/heren heet je de bewoners hartelijk welkom in het restaurant. Samen met de collega's van het restaurantteam lever je een belangrijke bijdrage aan de sfeer in Aliantus Oud Seyst. Je hebt een passie voor eten en drinken en weet dat een gezamenlijke maaltijd verbindt. Je weet mensen te verleiden om elke dag naar het restaurant te komen om daar te genieten van de voorbereidingen en het nuttigen van het driegangen diner. Je bereidt de maaltijden voor de bewoners van de 38 appartementen en studio's. Wanneer gasten van bewoners aan willen schuiven is dat geen enkel probleem.

Je bereid je de dagelijkse gevarieerde maaltijd volgens eigen planning en recept. Uiteraard conform de HACCP richtlijnen. Ook het bestellen van onder andere voedingsmiddelen en het onderhouden van contact met leveranciers vallen onder het takenpakket.

De chef kok coördineert de werkzaamheden van het team.

Wij zoeken jou als je voldoet aan het volgende:

- Het spreekt je aan om te koken voor oudere mensen
- Je bent sociaal, respectvol en geduldig
- Je hebt oog voor gastvrijheid, service en hygiëne
- Je hecht waarde aan een goede persoonlijke verzorging
- Je vindt het leuk om in een team te werken en daar een bijdrage aan te leveren
- Je hebt een koksopleiding op MBO niveau 3
- Je hebt bij voorkeur ervaring als zelfstandig werkende kok
- Je bent bereid volgens een roosterplanning te werken
- Je bent flexibel inzetbaar en wilt minimaal een dienstverband van 16 uur
- Je hebt een Verklaring Omtrent Gedrag
- Je staat achter de visie van Aliantus Kwaliteit@, zie [www.welzijninzorg.nl](http://www.welzijninzorg.nl)



Wij bieden jou het volgende:

\*De kans om samen met andere collega's de ambities van Aliantus én van jou waar te maken. Medewerkers van Aliantus worden uitgedaagd het beste uit zichzelf te halen waarbij respect, deskundigheid, creativiteit en samenwerking centraal staan.

\*Salaris ingeschaald in FWG 30 van de CAO VVT. Tussen € 2398,21 – € 3088,94 per maand bij een 36-urige werkweek. De inschaling is afhankelijk van opleiding en ervaring

\*Een bepaalde tijd contract voor maximaal 32 uur per week

\*Werktijden tussen 09:30 en 20:00 uur

Enthousiast geworden maar heb je nog vragen, neem dan contact op met onze Chef-kok Jerry Brusket,  
Telefoon nummer 030-2041111.

Meteen solliciteren!

Dat kan door een motivatiebrief met CV te sturen naar:

Aliantus Oud-Seyst

T.a.v. Marieke van der Kooij, vestigingsdirecteur

Maurikstraat 49

3701 HC Zeist

of via mail: [mariekevanderkooij@aliantus.nl](mailto:mariekevanderkooij@aliantus.nl)

Reageren kan tot 28 augustus 2024