

**Ben je ondernemend, flexibel en innovatief met een passie voor food & hospitality en wil je je aansluiten bij een ambitieus en creatief team om catering in Amsterdam slim en duurzaam te maken? Dan zijn we op zoek naar jou!**



# Food Program Chef

**Locatie: Amsterdam Centrum**

## **Onze visie**

Program draagt bij aan een gelukkig, gezonde en productieve werkomgeving. Met ons food programma bieden wij dagelijks een aantrekkelijk en afwisselend aanbod. Program is opgestart vanuit de overtuiging dat anno 2021 bedrijfscatering eigentijdser, gezonder en duurzamer kan.

## **De baan**

Je bent het hoofd van de keuken en manager van het keukenpersoneel. Je bereidt het menu van ons Food Program. Je hebt de eindverantwoordelijkheid voor alles wat er in de keuken gebeurt en zorgt voor een soepele operatie. Je schakelt met de locatiemanager en Food Curator op dagelijkse & wekelijkse basis.

## **De mensen**

Onze klanten zijn mensgerichte organisaties en hebben internationale medewerkers. Ze bieden diensten gericht op gezondheid en tevredenheid, zodat werknemers elke dag uitstekende prestaties kunnen leveren.

## **Wij vragen:**

- Iemand die mee wil op onze missie om de meest duurzame cateraar te worden
- Een grote passie voor eten
- Uitstekende communicatie en interpersoonlijke vaardigheden in het Nederlands en in het Engels
- Een bewezen track record in keukens in een soortgelijke positie
- Flexibiliteit en geweldig tijd- en organisatiebeheer
- Het van nature centraal stellen van de klant
- Affiniteit voor het bedenken van creatieve oplossingen
- Iemand die in staat is het team te enthousiasmeren voor een dagelijks wisselend menu
- Hoge normen in smaak en affiniteit voor presentatie
- Nieuwsgierigheid bij het vinden van duurzamere oplossingen

## **Wij bieden aan:**

- Deelgenootschap om de meest vooruitstrevende cateringorganisatie te worden
- Persoonlijke groei in een creatief en vooruitstrevend team
- Salaris op basis van ervaring en opleiding (samen met de kandidaat vastgesteld)
- Onafhankelijkheid bij de uitvoering van het werk, met een enthousiast en gepassioneerd team
- Een fulltime- of parttimebaan

**Benieuwd naar deze baan en zin om te beginnen?  
Schrijf een e-mail aan Anneleid Linthorst ([linthorst@enbiun.nl](mailto:linthorst@enbiun.nl))  
en we nemen zo snel mogelijk contact met je op!**

**Are you enterprising, flexible and innovative with a passion for food, and do you want to join an ambitious and creative team to make catering in Amsterdam smart and sustainable? Then we are looking for you!**



# Food Program Chef

**Location: Amsterdam City Center**

## **Our vision**

Program contributes to a happy, healthy and productive work environment. With our food program, we offer an attractive and varied range every day. Program started from the conviction that in 2021 company catering can be more contemporary, healthier and more sustainable.

## **The job**

You are the head of the kitchen and manager of kitchen staff. You prepare the menu of our Food Program. You have ultimate responsibility for everything that happens in the kitchen and ensure a smooth operation. You interact with the location manager and Food Curator on a daily & weekly basis.

## **The client**

Our clients are people-driven organizations and have international workforces. They provide services focused on health and satisfaction so that employees can deliver outstanding performance every day.

## **We are looking for:**

- Someone who wants to join our mission to become the most sustainable caterer
- A great passion for food
- Excellent communication and interpersonal skills in Dutch and English
- A proven track record in kitchens in a similar position
- Flexibility and great time and organization management
- Putting the customer first by nature
- Someone who brings new ideas and solutions for the location and the menu
- Affinity for coming up with creative solutions
- Someone who is able to enthuse the team for a daily changing menu
- High standards in taste and affinity for presentation
- Curiosity in finding more sustainable solutions

## **We offer:**

- Partnership to become the most progressive catering organization
- Personal growth in a creative and progressive team
- Salary (determined together with the candidate) based on experience and education
- Independence in the execution of the work, with an enthusiastic and passionate team
- A full-time or part-time job

**Curious about this job and eager to get started?  
Send an e-mail to Anneleid Linthorst ([linthorst@enbiun.nl](mailto:linthorst@enbiun.nl)),  
and we'll get back to you as soon as possible!**