

## @droog zoekt een ondernemende chef

32-38 uur per week | startdatum 2-1-2025

@droog is een café, evenementenlocatie en tentoonstellingsruimte in één, gevestigd in een historisch pand in het centrum van Amsterdam. Elke ruimte heeft zijn eigen unieke karakter, ontstaan uit de filosofie van Droog Design. @droog is een plek waar je kunt eten, drinken, vergaderen en andere creatievelingen kunt ontmoeten:

*A place where creative minds meet and where ideas flourish.*

Voor het café zoeken wij een ondernemende collega die van ons café een bruisende hotspot gaat maken.

Jouw profiel:

- Je bent ondernemend en draait je handen niet om voor een uitdaging
- Je bent vrolijk en opgeruimd en hebt een can-do mentaliteit
- Je kunt je collega's motiveren en wilt je kennis delen
- Je bent instaat gasten aan je te binden
- Je bent gek op vegetarisch koken (en soms een visje)
- Je hebt ervaring in het maken van gevarieerde vegetarische lunchmenu's van goede kwaliteit
- Je hebt ervaring in inkopen en het maken van kostprijscalculaties in Excel (of vergelijkbaar programma)
- Je hebt ervaring in handhaving en waarborgen van HACCP-normen
- Ervaring in aannemen en inwerken keukenpersoneel en bediening
- Je spreekt en schrijft vloeiend en foutloos Nederlands

Wij bieden een inspirerende werkplek in hartje Amsterdam met ruimte voor eigen initiatief en creativiteit. Je werkt in een klein team samen met onze eventmanagers, zakelijk leider en marketeer. Je valt onder de horeca CAO en ontvangt een marktconform salaris. Heb je interesse? Stuur je CV en motivatiebrief naar Angie Koelewijn ([angie@droog.com](mailto:angie@droog.com)).