

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 het Planetree model: wij geven betrokken, liefdevolle en kwalitatief hoogwaardige zorg én service in een inspirerende omgeving! In hartje Zeist staat Aliantus Oud Seyst en sinds november 2017 zijn de deuren geopend. 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 nieuwe, goed geoutilleerde restaurant. In ons restaurant staan creatieve en inspirerende medewerkers die hospitality en 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 (16-20 uur per week)**

De functie:

De koks en het team van gastvrouwen heten de bewoners hartelijk welkom in het restaurant. Samen met de collega's van het restaurantteam levert de kok een belangrijke bijdrage aan de sfeer in Oud Seyst. De kok in Aliantus heeft een passie voor eten en drinken en weet dat een gezamenlijke maaltijd verbindt. Je bereidt de maaltijden voor de bewoners van de 38 appartementen. Als familie aanschuift is dat geen enkel probleem. 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. De kok weet als geen ander dat samen eten verbindt!

Volgens eigen planning en recept bereid je de dagelijkse gevarieerde maaltijd. Uiteraard conform de HACCP richtlijnen. Ook de bestelling van voedingsmiddelen etc en de contacten met de leveranciers vallen onder het takenpakket. Beide koks werken op verschillende dagen in de week. De chef kok coördineert tevens de werkzaamheden van het team..

Wij zoeken collega's die voldoen aan het volgende:

- Een koksopleiding op MBO niveau 3
- Bij voorkeur heb je ervaring als zelfstandig werkende kok in een gastronomische omgeving.
- Het spreekt je aan om te koken voor oudere mensen
- Je bent sociaal, respectvol en hebt oog voor gastvrijheid, hygiëne, service en dienstverlening
- Je vindt het leuk om in een team te werken en daar een bijdrage in te leveren
- Je vindt het leuk om in een team te werken en daar een bijdrage in te leveren
- Je bent flexibel en hecht waarde aan een goede persoonlijke verzorging
- Je bent bereid volgens de roosterplanning te werken
- Je bent flexibel en wilt minimaal een dienstverband van 16 uur
- Je staat achter de Planetree visie, zie [www.planetree.nl](http://www.planetree.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. Kortom een functie in een nieuwe organisatie welke gebaseerd is op het Planetree model.

Salaris : FWG 30 van de CAO VVT en de inschaling is afhankelijk van opleiding en ervaring.  
Informatie over de functies is verkrijgbaar bij Jerry Brusket, telefoon nummer 030-3041111.

Solliciteren kan door een motivatiebrief met CV te sturen naar: Heidi Reijerkerk, vestigingsdirecteur Aliantus Oud-Seyst. Maurikstraat 49, 3701 HC Zeist of via email: [heidreijerkerk@aliantus.nl](mailto:heidreijerkerk@aliantus.nl)  
Reageren kan tot 15 september 2021