



ouderenzorg  
**Annenborch**  
in Rosmalen



VACATURE | 24 UUR

# Meewerkend Coördinator Gasterij & Catering

**Als Coördinator Gasterij & Catering zorg je ervoor dat de werkzaamheden van ons restaurant goed verlopen. Je krijgt energie als je samen met je team kan bijdragen aan het levensgeluk van onze cliënten en gasten. Dit realiseer je door goed te luisteren naar hun werkelijke vraag en oprechte aandacht. Maar ook door keuzes te maken die noodzakelijk zijn. Je hebt al vaker laten zien, succesvol voor vernieuwing te gaan.**

## **Onze ambitie**

Bij Annenborch streven we naar “Un goeien aard” en zijn we graag “een goede buur”. Dit doen we vanuit onze vier gezondheidsprincipes; lekker eten en drinken, sociale contacten, zin in de dag én bewegen. Omdat we geloven dat dit bijdraagt aan het levensgeluk van ieder mens. Net zoals het behouden van bestaande relaties en het gevoel midden in de samenleving te staan. Dé reden waarom we familieleden en inwoners van Rosmalen graag verwelkomen tijdens een van onze activiteiten of voor een lekkere kop koffie met gebak in ons restaurant.

## **Wij bieden**

Een fijne informele, werkomgeving waar ‘un goeien aard’ ook voor onze medewerkers geldt. Iedereen is gelijk en je wordt gewaardeerd om je talenten en kwaliteiten. Onze kernwaarden: zorgzaam, oprecht, enthousiast en gastvrij zijn voelbaar door de hele organisatie. Wil je je verder ontwikkelen, dan zijn er goede opleidings- en ontwikkelmogelijkheden.

## **Salaris**

FWG 35, conform cao VVT.

## **Dienstverband**

Minimaal een jaar, met uitzicht op verlenging, als we de juiste match zijn.



ouderenzorg

**Annenborch**  
in Rosmalen

### Wie ben jij?

Je bent een verbinder en creatief in denken en doen. Hospitality zit in je genen; service, kwaliteit en innovatie staan voor jou voorop. Je krijgt energie van het creëren van een prettige omgeving voor cliënten en collega's. Jouw dag kan dan ook niet meer stuk, als je ziet dat de mensen genieten van de maaltijden en de sfeer in het restaurant.

Je bent het eerste aanspreekpunt voor je team, waarbij je kan terugvallen op het teamhoofd Dienstverlening. Samen met de coördinatoren, van team schone omgeving en receptie & ontvangst zorg je voor een goede dienstverlening.

- MBO werk- en denkniveau;
- Een diploma in de richting horeca, hotelschool, of facilitair zijn een pré. Net zoals werkervaring in de horeca;
- Naast kennis en ervaring is de juiste persoonlijkheid erg belangrijk;
- Je hebt een gezonde dosis humor;
- Zelfreflectie is je niet vreemd;
- Je denkt in oplossingen in plaats van problemen.

### Welke kennis en ervaring neem je mee?

- Je bent op de hoogte van de wettelijke normen (HACCP);
- Je bent accuraat en hebt een coachende manier van leidinggeven;
- Je bent op de hoogte van de nieuwste ontwikkelingen binnen de ouderenzorg.

### Herken je jezelf in bovenstaande?

Stuur dan vóór 1 mei 2021 een motivatiebrief met CV, naar [personeel@annenborch.nl](mailto:personeel@annenborch.nl). De sollicitatiegesprekken vinden plaats op maandag 10 en dinsdag 11 mei a.s. Om elkaar goed te leren kennen, betrekken we onze medewerkers in de selectiegesprekken. En maakt een dagdeel sfeer proeven onderdeel uit van de procedure.

### Wil je meer weten?

Neem voor vragen over de functie contact op met Loes van de Nobelen, Manager Zorg & Facilitair, 073 - 851 96 00 of [Loes.vdnobelen@annenborch.nl](mailto:Loes.vdnobelen@annenborch.nl).

We kijken uit naar je reactie!

