Vacature: Medewerker Banqueting & Gastvrijheid

Omvang: 16 uur per week | Startdatum: 11 januari 2027 | Locatie: Borkel & Schaft

Zorg jij ervoor dat gasten zich welkom voelen én alles op rolletjes loopt?

Bij ’t Mortelke komen natuur, voedsel en mensen samen. Midden in ons voedselbos ontvangen we groepen voor vergaderingen, workshops, teamdagen en andere bijeenkomsten. Soms schuiven ze aan voor een lunch met producten van eigen land, soms drinken ze iets aan de vijver of koken ze samen boven het vuur.

Om onze gasten een fijne ervaring te bezorgen, zoeken we iemand die graag de handen uit de mouwen steekt, plezier heeft in koken en oog heeft voor gastvrijheid. Iemand die zelfstandig aan de slag gaat, vooruitdenkt en ervoor zorgt dat alles klaarstaat wanneer onze gasten arriveren.

Wat ga je doen?

Jij zorgt ervoor dat onze groepsontvangsten soepel verlopen. Je bereidt de afgesproken gerechten en dranken, verwelkomt gasten en zorgt dat de ruimtes er verzorgd uitzien. Je hoeft geen nieuwe menu’s of arrangementen te bedenken: die hebben we al. Het gaat vooral om de praktische uitvoering, met aandacht voor kwaliteit en een persoonlijke ontvangst.

Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- **Gasten ontvangen:** je heet groepen welkom, serveert eten en drinken en zorgt dat iedereen zich op zijn gemak voelt.
- **Catering bereiden:** je maakt lunches, hapjes, proeverijen en soms een diner volgens bestaande recepten en arrangementen. We koken voornamelijk plantaardig, met ei, en werken graag met producten van eigen land.
- **Ruimtes voorbereiden:** je zet binnen- en buitenruimtes klaar, dekt tafels en zorgt dat alles netjes en uitnodigend is.
- **Alles soepel laten verlopen:** je houdt tijdens het bezoek in de gaten wat er nodig is, vult aan waar nodig en speelt zelfstandig in op wat er gebeurt.
- **Afronden en opruimen:** je ruimt op, doet de afwas, maakt de keuken en gebruikte ruimtes weer netjes en zorgt dat alles klaar is voor de volgende groep.
- **Afstemmen met collega’s:** je stemt vooraf af over de planning, de beschikbare oogst en de praktische invulling van de ontvangst.

Je werkt veel zelfstandig en hebt een belangrijke rol in de ervaring van onze gasten. Van de eerste kop koffie tot de laatste opgeruimde tafel: jij zorgt dat het goed geregeld is.

Wie zoeken we?

We zoeken vooral een gastvrije doener die graag kookt en energie krijgt van het verzorgen van mensen.

- Je bent van nature gastvrij en vindt het leuk om mensen een fijne ervaring te bezorgen.

- Je hebt plezier in koken en vindt het leuk om met verse, seizoensgebonden producten te werken. Een koksopleiding of ervaring als professioneel kok is niet nodig.
- Je werkt zelfstandig, ziet wat er moet gebeuren en pakt dat uit jezelf op.
- Je bent praktisch ingesteld en vindt het geen probleem om af te wisselen tussen koken, tafels klaarzetten, gasten ontvangen en afwassen.
- Je werkt netjes en hygiënisch en hebt oog voor kwaliteit.
- Je kunt goed plannen, houdt overzicht en stemt tijdig af met collega's.
- Je voelt je thuis in een klein team waarin we samen de schouders eronder zetten.

Ervaring in hospitality, catering, horeca of banqueting is mooi meegenomen, maar je instelling en manier van werken vinden we minstens zo belangrijk.

Hoe ziet je werkweek eruit?

Je werkt **16 uur per week**, verdeeld over de momenten waarop we groepen ontvangen en de bijbehorende voorbereidingen en afronding.

Geen week is hetzelfde. De ene week verzorg je misschien meerdere lunches, terwijl je in een andere week vooral voorbereidingen treft of een bijeenkomst in de avond ondersteunt. De meeste groepsontvangsten zijn ruim van tevoren bekend. Daarom plannen we onze werkzaamheden zoveel mogelijk vooruit en stemmen we samen af wanneer je werkt.

We zoeken iemand die het prettig vindt om de uren flexibel over de week te verdelen. De werkzaamheden vinden voornamelijk doordeweeks overdag plaats, met af en toe een avond of weekend. We proberen verrassingen en lastminute verzoeken zoveel mogelijk te voorkomen en houden rekening met jouw beschikbaarheid.

Wat bieden wij?

- Een contract voor 16 uur per week, met mogelijkheden om op termijn uit te breiden en te groeien in je functie.
- Een afwisselende functie waarin gastvrijheid, lekker eten en natuur samenkomen.
- Een bijzondere werkplek midden in ons voedselbos in Borkel en Schaft.
- Veel zelfstandigheid en vertrouwen in hoe jij je werk organiseert.
- Een betrokken, enthousiast team met korte lijnen.
- Ruimte om mee te denken en onze gastontvangsten samen verder te verbeteren.
- Een salaris passend bij de functie en jouw ervaring.

Enthousiast?

Lijkt het je leuk om gasten te ontvangen, lekker te koken en ervoor te zorgen dat alles achter de schermen én aan tafel goed geregeld is? Dan maken we graag kennis met je!

Stuur een korte motivatie en je cv naar info@hetmortelke.nl of kom eens kennismaken. We horen graag van je!