

Bedrijfsleider | Kok

16-24 uur per week, Maassluis

Bezit jij natuurlijk gastheerschap? Met andere woorden: heb jij liefde voor natuur en vind je het leuk om mensen lekker in de watten te leggen? Ben je ook nog eens gek op goed, bijzonder en lokaal eten en heb je ervaring als kok? Zoek dan zeker even contact!

DE POLDERIJ GEEFT DE RUIMTE OM VANUIT JE KERN TE WERKEN.

De Polderij

De Polderij is onze groene plek voor vergaderingen, trainingen, coaching, evenementen en bruiloften. Op onze duurzame locatie denken we **groen in alles wat we doen**. Onze boerderij is ecologisch verbouwd, we koken met lokale producten uit het seizoen en we werken 'minimal waste'. Naast een flinke dosis natuur, krijgen onze gasten een thuisgevoel – en dat is het ook, want wij wonen hier!

Ons kleine team bestaat uit oprichters Tom en Joyce, onze schoonmaakkraacht en gastvrouwen, soms een extra kok en de nodige hulptroepen.

Werken bij...

We verzorgen van begin tot eind alles zelf. De dag begint dan ook met een (vroeg) koffie-ontvangst, gevolgd door een huisgemaakt tussendoortje in de ochtend, een uitgebreide streeklunch, een tussendoortje in de middag en soms een gezellige borrel of een mooi diner ter afronding. We serveren **Breinkost**: voeding voor je brein. Zodat onze gasten optimaal de dag beleven. Onze 5 verschillende vergaderruimtes zijn ingericht met omgevingspsychologie en dragen bij aan het doel van je bijeenkomst. Bovenal geven we een **thuisgevoel** mee, laagdrempelig en persoonlijk.

Oud-Polderaar Saskia heeft een blog geschreven over werken bij De Polderij:
"Wat een mooie en fijne plek om te werken, dacht ik meteen toen ik het hekje opende dat leidt naar de Polderij. De kippen liepen rond in de tuin en het geheel straalde een huiselijk gevoel uit." [Lees meer...](#)

Bedrijfsleider

We **groeien en bloeien**: tijd voor versterking! We zoeken een gastvrouw of -heer met ervaring als kok. Je bezit een bijzondere combinatie van talenten:

1. je staat graag in de (open) keuken én;
2. je begeeft je net zo lief aan de voorkant voor jouw gasten;
3. je wilt doorgroeien naar de functie van bedrijfsleider. De weg hiernaartoe stemmen we graag met jou af.

Vanuit je kern

Iedereen is welkom, ongeacht wat je in het verleden hebt gedaan. Het gaat erom wat je vandaag wilt doen. Wij vinden het belangrijk dat je **vanuit je kern** werkt: dat je doet wat je leuk vindt en waar je energie van krijgt. Als je reageert heb je:

- liefde voor **natuur en duurzaamheid**;
- affiniteit met gastheerschap;
- ervaring in de keuken.

Tof als je met ons meedenkt in De Polderij, als onderdeel van ons kleine team en als expert op jouw vakgebied. Samen werken aan een fijne plek in het groen, waar ook jij je thuis voelt.

Dus... Kom jij erbij? Aan de slag in De Polderij?

Bel of mail Tom of Joyce via: info@depolderij.nl of **010 – 311 22 84**.



W depolderij.nl
@ info@depolderij.nl
T 010 - 311 22 84
V Vlaardingsedijk 7
3143 LN Maassluis