

Vacature



Chef

Centraal in het land en in het hart van de Veluwe staat de Wever Lodge. Een kleinschalig hotel met 14 kamers, 2 cottages en een bistro met terras dat uitkijkt op een van de mooiste natuurgebieden van ons land. Je voelt het meteen: dit is een bijzondere plek.

De Wever Lodge gaat uitbreiden en daarom zijn we op zoek naar een fulltime chef.

Wie we zijn...

Het begint allemaal met Hidden Lodges. Ons moederbedrijf droomt van meerdere locaties verspreid over het land. Middenin de natuur, waar het ambacht weer wordt beoefend zoals vroeger. In de wereld van versnelling willen wij vertragen.

In mei 2021 opende de Wever Lodge haar deuren. We bieden hotelkamers en cottages, inspirerende ruimtes, een bistro met lokale ingrediënten en een terras voor familie en vrienden, dag gasten en zakelijke groepen.

In onze bistro koken we zo veel als mogelijk lokaal en gezond. We houden van buiten koken en bourgondisch tafelen. We organiseren green egg dagen, verschillende andere evenementen, en werken graag samen met ambachtslieden. Ze maken onze meubels, verbouwen producten, maken kunst en geven workshops aan onze gasten.

We starten binnenkort een prachtig nieuw avontuur. We gaan de Wever uitbreiden met 15 hectare naastgelegen bos. Hier realiseren we meer inspirerende ruimtes en kamers voor families en groepen. Meedenken over de nieuwe ontwerpen van de keukens, het buiten koken en het team verder uitbreiden behoort tot de mogelijkheden.

De Wever familie bestaat inmiddels uit 30 collega's die worden ondersteund door een klein team van Hidden Lodges. Bij ons mag je jezelf zijn en krijg je de kans om je talent te ontwikkelen. Samen zorgen we ervoor dat onze dromen werkelijkheid worden!

Wat we zoeken...

Een inspirerende chef, die ambacht en eenvoud ademt, graag lokaal kookt en het team motiveert. Je bent de signatuur van de bistro gebaseerd op onze filosofie. Je bent alert op hygiëne en orde en je weet welke talenten je teamleden hebben.

We zoeken een creatieve chef die samen met het team ieder seizoen de gasten weer verrast. Met de aanstaande tweede locatie naast de deur, groei je mee met ons bedrijf.

We bieden een team dat een 9.3 ontvangt van onze gasten. Hiernaast een overeenkomst met goede secundaire arbeidsvoorwaarden zoals: 5-daagse werkweek, flexibele vakanties en een bruto salaris range tussen de €3.000 - €5.000.

Wat we van jou verwachten...

- Passie voor natuur, ambacht en eenvoud
- Ervaring met eindverantwoordelijkheid in de keuken
- Continuïteit en smaakvast
- Oog voor detail en de kwaliteit van producten
- Ondernemend en creatief
- Kritische blik op hygiëne
- Team- en people manager

En... je bent woonachtig in het midden van het land of bereid naar onze regio te verhuizen. Hebben we je enthousiast gemaakt en wil je meer weten over onze plannen en voorwaarden? Neem contact op met Heleen Kam via heleen@hiddenlodges.com. Zij gaat graag met je in gesprek tijdens een heidewandeling in onze achtertuin.

www.weverlodge.nl

