

Diner& Lunch& Samen& DeZusters.

Vacature: afwasser bij restaurant DeZusters in Maarssen

Ben jij iemand die de keuken altijd schoon en geordend houdt? Lijkt het je leuk om mee te draaien in een duurzaam restaurant op een bijzondere locatie? En ben je 16 jaar of ouder? Misschien ben jij dan onze nieuwe 'chef porselein'! Restaurant DeZusters in Maarssen zoekt op korte termijn een vaste afwasser voor op zondag, die ook op oproepbasis beschikbaar is op andere dagen.

[DeZusters](#) is het restaurant van Buitenplaats Doornburgh en is gevestigd in de priorij, het voormalige klooster van Doornburgh. Chef Niels van Zijl kookt er van donderdag t/m zondag gerechten met lokale, duurzame producten. Regelmatig zijn er ook bijeenkomsten op Doornburgh waar het restaurant de culinaire omlijsting voor verzorgt. Het jonge, ambitieuze team bestaat uit ongeveer 10 personen en in onze keuken heerst een positieve, open werksfeer. Samen werken we vol enthousiasme aan dat waar we goed in zijn: het bieden van een onvergetelijke culinaire ervaring aan onze gasten.

Wat we zoeken

Op korte termijn zoeken wij een gezellige nieuwe collega die ons als afwasser ondersteunt in de keuken. Je vaste werkdag is zondag (6 - 7 uur overdag). Ook ben je op oproepbasis beschikbaar voor de dineravonden op vrijdag en zaterdag, of op andere dagen wanneer we catering verzorgen voor Buitenplaats Doornburgh.

Wie we zoeken

- Een gezellige teamspeler uit omgeving Maarssen
- Gestructureerd en aandacht voor detail
- 16 jaar of ouder
- Vaste werkdag op zondag (6-7 uur overdag) en flexibel beschikbaar op andere dagen

Wat we bieden

- Fijne werkplek in een jong, ambitieus team
- Mooi uurloon
- Werkervaring in een restaurant dat kookt met lokale, duurzame producten
- Bijzondere locatie in een voormalig klooster

Reageren

Interesse in de vacature? Stuur een mail met daarin je cv en motivatie naar info@dezusters.nl t.a.v. Evert Jan Aarts. Ook voor vragen kun je terecht op dit adres.