

Herken jij je in onderstaande omschrijvingen dan zijn wij op zoek naar jou!! Reageren op een of meerder van deze functies kan door middel van een e-mail met een korte motivatie samen met je CV naar p.wolfs@adcgroep.nl

Logistiek

Voor de uitvoering van zakelijke en private evenementen op variërende locaties in Nederland, zoeken wij medewerkers die ons logistieke team willen versterken. Je voert alle nodige op- en afbouwwerkzaamheden uit om het evenement te doen slagen: materialen lossen en verdelen, opbouw van bars en keukens, verdeling van stroom en het opstellen van meubilair. Je deelt de werkruimtes logisch in, houdt toezicht op zorgvuldig gebruik van de materialen en kan meewerken aan het verbeteren van onze dienstverlening. Je werkt nauw samen met het team van medewerkers dat bestaat uit koks, medewerkers bediening en chauffeurs. We zijn een dienstverlenend bedrijf dus er mag gelachen worden!

Als functie-eisen stellen wij:

- Je bent flexibel, servicegericht en kwaliteit staat bij jou hoog in het vaandel
- Een technische achtergrond is een pre, maar geen must. In ieder geval ben je fysiek sterk
- Grote mate van verantwoordelijkheidsgevoel
- Je kunt in topdrukke uitstekend doorwerken, ook lange dagen werken zijn geen probleem voor je
- Je bent een pro-actieve persoonlijkheid die zijn zaken graag voor elkaar heeft
- Bezit van rijbewijs B en C(E) is een pré

Geboden wordt een leuke afwisselende baan binnen een gezellig en gemotiveerd team, waar je inzet en mening worden gewaardeerd. Daarnaast trainen wij onze medewerkers in house & on the job om het maximale rendement uit iedere partij te halen

Bediening

Als medewerk(st)er bediening ben je ons voornaamste visitekaartje vóór de schermen; je zorgt ervoor dat het de gasten tijdens het evenement aan niets ontbreekt. Partycatering gebeurt altijd in een team dat bestaat uit medewerkers partycatering en keukenmedewerkers die samen een geweldige belevenis neerzetten voor gasten.

Naast het opbouwen en afcateren van partijen, bereid je bars, buffetten, restaurants en werkruimten voor, je serveert gerechten en dranken aan tafel of tapt een pilsje. Het werk is zeer gevarieerd en de werktijden wisselen eveneens.

Als functie-eisen stellen wij:

- Je hebt een gastgerichte instelling, bent verzorgd en representatief
- Je bent flexibel, servicegericht en kwaliteit staat bij jou hoog in het vaandel
- Je wilt geen vaste werktijden en een paar dagen of een paar uur in de week werken
- Horeca ervaring is een pré



Geboden wordt een leuke afwisselende baan binnen een gezellig en gemotiveerd team, waar je inzet en mening worden gewaardeerd. Daarnaast trainen wij onze medewerkers in house & on the job om het maximale rendement uit iedere partij te halen

Keuken

Koken is je lust en je leven en dit laat je zien op je werk!

Voor de culinaire uitvoering van partijen op variërende locaties in heel Nederland, zoeken wij ter uitbreiding (meerdere)cateringkoks. Hij of zij bereidt partijen voor volgens planning op onze locaties in Haps en/of Nijmegen, transporteert de gerechten en voert alle nodige werkzaamheden uit om de partij te doen slagen: werk verdelen, afstemmen met partymanagers en het bereiden van gerechten/buffetten. Hij of zij houdt toezicht op voedselveiligheid en hygiëne en kan meewerken aan het ontwikkelen en verbeteren van onze producten. Bij drukte assisteert hij of zij de centrale keukens in Haps en/of Nijmegen, waar je met collega's de productie verzorgt voor de vele partijen per week. Je kunt allround en zelfstandig meedraaien in de centrale keuken en catering, je hebt goede communicatieve vaardigheden en bent een echte gezellige teamplayer.

Als verdere functie-eisen stellen wij:

- Een afgeronde vakopleiding tot voortgezet restaurantkok is vereist. De HACCP-normen zijn voor jou gesneden koek. Ervaring in de catering is gewenst, maar niet essentieel; inzet en de wil om te gaan cateren buiten de vier keukensmuren is belangrijker.
- Enkele jaren ervaring in een professionele keuken is vereist
- Je bent creatief en enthousiast
- Je bent een teamplayer bij uitstek.
- Je staat open voor nieuwe ontwikkelingen
- Je bent representatief, het visite kaartje van het bedrijf

Geboden wordt een leuke, afwisselende baan binnen een gezellig team waarbinnen je inzet en je mening worden gewaardeerd. De ADC groep is een groeiende organisatie waar mensen met talent en inzet worden beloond met uitdagende doorgroeimogelijkheden.

Spoelkeuken

De basis van ons bedrijf ligt in de spoelkeuken. Om op TOP niveau te cateren moet de basis goed zijn en alle goederen 100% op en top de deur uit. Hier lever je als medewerker spoelkeuken een wezenlijke bijdrage aan.

Als functie-eisen stellen wij:

- Je bent flexibel, servicegericht en kwaliteit staat bij jou hoog in het vaandel
- Je wilt geen vaste werktijden en een paar dagen of een paar uur in de week werken

Geboden wordt een leuke afwisselende baan binnen een gezellig en gemotiveerd team, waar je inzet en mening worden gewaardeerd. Daarnaast trainen wij onze medewerkers in house & on the job om het maximale rendement uit iedere partij te halen

