



Vacature: Activiteitenbegeleider/Medewerker keuken (Uren in overleg) – Erve Meinders, Tilligte & La Bomba, Denekamp

Ben jij een enthousiaste horecamedewerker die graag afwisselend werkt én anderen wil begeleiden in hun ontwikkeling? Heb jij een passie voor koken en bakken? Dan zijn wij op zoek naar jou!

Bedrijf: Boerderijcampus

Bedrijfsonderdelen: Oons Stekkie, Erve Meinders, Manege Meinders, La Bomba

Inschaling: Salaris volgens de cao-horeca FG 5

Over ons

Boerderijcampus bestaat sinds 2003 en is in de afgelopen jaren sterk gegroeid. Wat ooit begon als een zorglocatie, is inmiddels uitgegroeid tot een organisatie met meerdere bedrijven en locaties in verschillende sectoren. Binnen de Boerderijcampus-familie is er volop beweging en ontwikkeling. De bedrijven die onder Boerderijcampus vallen zijn:

- [Kinderopvang Oons Stekkie](#) (KDV en BSO) in Ootmarsum en Denekamp.
- [Erve Meinders](#) (Dagbesteding en wonen voor mensen met een beperking, horeca en speeltuin) te Tilligte.
- [Manege Meinders](#) (Manege waar reguliere paardrijlessen worden gegeven) te Tilligte.
- [La Bomba](#) (patisserie) te Denekamp.

Voor ons dynamische bedrijf zijn wij op zoek naar een Activiteitenbegeleider/Medewerker keuken die vakmanschap binnen de horeca combineert met een sociaal hart

Jouw rol

Als Activiteitenbegeleider/Medewerker keuken werk je op twee unieke locaties: 't Koekhoes op Erve Meinders en lunchroom La Bomba. Dit betekent dat voor jou geen dag hetzelfde is. De ene dag bak je taarten, verzorg je hapjes voor een feest en begeleid je zorgdeelnemers bij hun werkzaamheden. De andere dag bereid je de lekkerste broodjes en verkoop je zelfgemaakt ijs.

Bij 't Koekhoes werk je met mensen met een verstandelijke beperking die meedraaien in de keuken en bediening. Je ondersteunt, motiveert en begeleidt hen in hun dagelijkse werkzaamheden, zodat zij hun talenten kunnen ontwikkelen en met plezier kunnen werken.

Bij La Bomba zorg je samen met je collega's voor een gastvrije plek waar bezoekers terecht kunnen voor verse broodjes, ijs en andere lekkernijen. Ook verwerk je binnenkomende bestellingen.

Wat ga je doen?

Je werkzaamheden bestaan onder andere uit:

- Het (voor)bereiden van gebak, broodjes, (warme) maaltijden en catering voor speciale gelegenheden.
- Je denkt actief mee over nieuwe gerechten en menu's.
- Het begeleiden van deelnemers bij het koken en bakken.
- Het bewaken van hygiëne en voedselveiligheid (HACCP).
- Voorraadbeheer (in overleg).
- Het schoonmaken van keuken en apparatuur.



boerderij
campus

- Het signaleren van welzijnsveranderingen bij deelnemers en dit rapporteren aan zorgbegeleiders.
- Het ondersteunen bij activiteiten zoals kinderfeestjes of andere evenementen van 't Koekhoes.

Wat neem je mee?

- Een afgeronde koks- of bakkersopleiding.
- Ervaring met koken en/of bakken in een professionele (horeca)keuken.
- Kennis van HACCP-richtlijnen.
- Inlevingsvermogen en enthousiasme.
- Affiniteit met mensen met een verstandelijke beperking.

Wie ben jij?

Je herkent jezelf in de kernwaarden van Boerderijcampus:

- **Daadkrachtig** – je doet wat je zegt en durft beslissingen te nemen.
- **Ondernemend** – je ziet kansen en blijft verbeteren.
- **Liefdevol** – je werkt met aandacht en betrokkenheid.
- **Toegankelijk** – je bent open, eerlijk en gastvrij.

Wat bieden wij?

- Een afwisselende functie op twee unieke en levendige werkplekken.
- Ruimte voor eigen initiatief en creativiteit.
- Een betekenisvolle baan die gastvrijheid met zorg combineert.
- Samenwerken in een betrokken en enthousiast team.
- Salaris volgens cao en passende arbeidsvoorwaarden.

Enthousiast?

Herken jij jezelf in dit profiel? Bel ons via 0541 – 700 228 voor meer informatie of stuur direct je motivatie en cv naar **personeel@boerderijcampus.nl** t.a.v. HR.