

GEZOCHT: GROENE, CREATIEVE KOK (26-32U)

VANAF APRIL / MEI 2026

Ben jij een kok met liefde voor lokaal, natuurinclusief koken? Werk je graag met eerlijke, duurzame producten en deel je onze visie: "Beter voeden dan vullen"? Versterk ons team bij Salie in Beetsterzwaag!

Salie is een sfeervolle horecalocatie in een historisch pand, midden in het groene Beetsterzwaag. Een ontmoetingsplek voor wandelaars, fietsers en fijnproevers, waar we seizoensgebonden en natuurlijke gerechterserveren met lokale ingrediënten. Jij helpt ons deze gerechten nog voedzamer en smakelijker te maken!

Wie ben jij?

- Een zelfstandige kok die ook een echte teamspeler is
- Minimaal 2 jaar ervaring als zelfstandig werkend kok
- Iemand die niet vult, maar voedt – en dat vertaalt naar heerlijke gerechten
- Creatief, met oog voor detail en presentatie
- Liefde voor lokale en duurzame producten
- Nieuwsgierig en niet bang voor smaakexperimenten
- Geïnspireerd door de natuur

Wat bieden wij?

- Een inspirerende werkplek in een unieke, groene omgeving
- De kans om mee te denken over ons menu en creatief bij te dragen
- Een dynamisch en enthousiast team
- Marktconform salaris en goede secundaire arbeidsvoorwaarden
- Persoonlijke groei en ontwikkeling
- Lokale productkennis opdoen
- Een plek waar je mag zijn wie je bent

Interesse?

Heb jij zin om onze gasten te verrassen met jouw kookkunsten? Stuur je motivatie naar jouke@salie.nl of bel 06-28458493.



Salie