



# Cosmowing zoekt

## culinaire artiest! executive chef/ managing partner

### Wat je moet weten,...

- Met de Cosmowing verzamelen we mensen rond de essentiële onderdelen van het leven. Eten, drinken, wonen, werken, gezondheid en gastvrijheid. Tegelijk doen we aan herintegratie van cultuur en natuur in het hart van de stad. Authentieke belevingen maken het verschil;
- We vierden vorig jaar de derde verjaardag van "Cosmocafé" en zijn klaar voor de volgende stap. In het pand gelegen naast het Cosmocafé openen we dit jaar nog een nieuw restaurantconcept. Casual Fine Dining met een vleugje diversiteit en vooral heel veel smaak. Een Chef's table, gecombineerd met terrasstoelen, delivery en take-away. Een échte beleving;
- Dit foodconcept zal gebaseerd zijn op het ongelooflijke werk van de inspirerende en wereldwijd bekende kunstenaar Koen Vanmechelen. De rode draad in zijn werk is diversiteit en alles wat daaruit voortvloeit;
- We combineren lekker eten met een unieke ervaring. Comfort, kunst, mode, muziek én de diversiteit van de wereld. De wereld ligt aan jouw voeten;
- De Groenmarkt in Sint-Truiden is een unieke uitvalsbasis voor een restaurant. Een autovrij plein waar inwoners en toeristen komen snuisteren en waar ze culinair kunnen genieten;
- Cosmowing is een totaalconcept. Onze 2 zaken maken hier deel van uit. Cosmocafé staat voor een boeiende high-end apéro zaak. Sharing and conversation. Het nieuw foodconcept is een mix van een Chef's table (6 stoelen), 60 stoelen à la carte en 84 apéro plaatsen. Wij zoeken dus een ondernemende chef met hoge ambities voor onze tweede concept.

### Functie omschrijving

#### Altijd al gedroomd van een eigen restaurant? Ben jij een chef-kok met ondernemersskills?

- We zijn momenteel op zoek naar een chef-kok die de volledige operationele keuken van het nieuwe concept zal leiden door processen en het beleid op te bouwen, de concepten voor de keuken verder te ontwikkelen, toezicht te houden op de bedrijfscultuur en de communicatie van het keukenpersoneel;
- In deze rol ben je chef-manager van ons managementteam;
- Je wordt managing partner van het restaurant;
- De mogelijkheid om dit concept te laten groeien en uit te rollen op andere locaties;
- Last but not least: jij bent een kok met een ondernemende drive en wordt zelf partner! "Mi casa es su casa".

### Rolverantwoordelijkheden

- In de eerste plaats creëer je de basisstructuur voor het nieuwe concept, zoals het verder ontwikkelen van het menuconcept, het maken van recepten met het hele keukenteam en het beheren van het volledige operationele gedeelte;
- Ontwikkelen van beleid en procedures voor onze organisatie, bestellingen, voorraad etc.;
- Personeelsmanagement: implementeer prestatiebeoordelingen en beoordelingen, beloningen en disciplinaire maatregelen;
- Creëer trainingsprogramma's, modules voor stagiaires om hun vaardigheden te ontwikkelen;
- Naleving: zorgen voor naleving van alle wettelijke verplichtingen jegens onze HQ-medewerkers, restaurantpersoneel en de autoriteiten;
- Je werkt verder aan een langetermijnvisie en stippelt een strategie uit voor dit concept met hulp van het management.



# Cosmowing zoekt

## culinaire artiest! executive chef/ managing partner

### Onze ideale kandidaat

- We zoeken iemand met talent, enthousiasme en een sterk verlangen om echt impact te maken met een groeiend merk;
- Je hebt een trackrecord van prestaties en successen als professional;
- Je kan comfortabel en effectief schakelen. Je bent zowel strategisch als uitvoerend heel sterk;
- Je weet hoe je je team moet leiden;
- Je hebt oog voor details (en bent perfectionistisch in hart en nieren);
- Je kan succesvol werken zonder constante leiding.

### Wat we aanbieden

- De mogelijkheid om je stempel te drukken op een leuk, groeiend merk;
- Vrijheid en empowerment om de doelen van de Cosmowing te bereiken door middel van je eigen ideeën en initiatieven;
- Een management compensatie naar competenties;
- Mogelijkheid om in jouw toekomst te investeren, samen met een sterk team;
- Werken op een AA locatie in Limburg.

### Requirements

- Twee tot vijf jaar ervaring in een leidinggevende chef-kok rol.

### Doelen en dromen

- Samen met het Cosmocafé een omzet draaien van €2.000.000,00 waarvan €1.000.000,00 onder het nieuw concept zal vallen;
- 150 terrasstoelen die nog uitgebreid kunnen worden;
- Je stuurt een team aan tussen de 5 en 10 mensen;
- 10 tot 30 culinaire evenementen per jaar;
- 312 dagen geopend, 6 dagen per week;
- De trekpleister van de Groenmarkt worden tegen 2023 – een must-see & do locatie;
- Best Concept 2021 – Venuze Award;
- Gault&Millau's POP locatie blijven;
- Gault&Millau's ranking van minimaal 14/20;
- Je stapt mee in dit nieuwe concept en werkt, met veel hulp en inspiratie van professionals, mee aan je eigen zaak.

**Stuur dan je cv, motivatiebrief en vergoedingsverwachtingen  
naar [quirine@cosmocafe.be](mailto:quirine@cosmocafe.be)**