

Vacature bij UMA Catering

Culinair Manager

UMA



TOP OF MINDS
Executive Search

De kwaliteit en het vakmanschap van fine dining, op de schaal van bedrijfscatering. Met die propositie groeide UMA Catering sinds 2021 uit tot partner van onder andere Nebius Group, Databricks en het Van Gogh Museum. De Culinaire Manager bewaakt het culinaire niveau op alle locaties en ontwikkelt de concepten die nieuwe opdrachtgevers overtuigen.

Kandidaatprofiel

- Vanaf 10 jaar ervaring in food en hospitality
- Heeft zelf op hoog culinair niveau gekookt
- Heeft een leidinggevende of commerciële rol buiten de keuken vervuld
- Werkt volgens HACCP en de regels voor voedselveiligheid
- Ontwikkelt concepten en presenteert ze aan opdrachtgevers
- Stuurt op food cost, calculaties en menu engineering

 **Amsterdam**

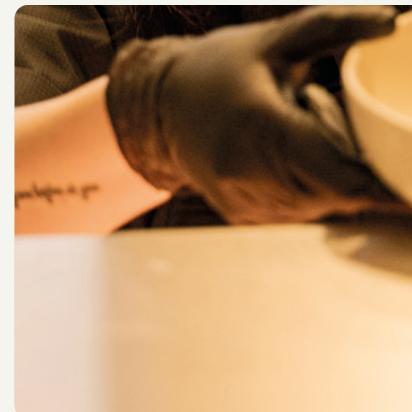


Over UMA Catering

Tobias Overgoor en Ilse Lugard richtten UMA Catering op in 2021, vanuit een gedeelde achtergrond in topcatering, hospitality en conceptontwikkeling. De propositie is scherp. Food & hospitality met de kwaliteit en het vakmanschap van topgastronomie, geleverd op de schaal van zakelijke contractcatering, langs vier pijlers, UMA Horeca, UMA Company Catering, UMA Events en UMA Concept Creation. Duurzaamheid, kwaliteit, creativiteit en design zijn de leidende waarden voor de zo'n negentig mensen op het kantoor in Amsterdam-Zuid en op de verschillende locaties.

UMA verzorgt de dagelijkse operatie van bedrijfsrestaurants voor meer dan vijfhonderd gasten per locatie per dag. Bij onder meer Nebius Group en Databricks verzorgt UMA hoogwaardige lunches, evenementen en meetings. Met het Van Gogh Museum is er een exclusieve partnership, met een museumrestaurant, een Rietveld-koffiebar, twee personeelsrestaurants en jaarlijks zo'n honderdvijftig events, voor vijfduizend bezoekers per dag, 365 dagen per jaar.

De organisatie is klaar voor verdere professionalisering om de beoogde groei te realiseren. Daarom is het MT versterkt met een Head of Finance en een General Manager. Ook openen dit jaar meerdere nieuwe bedrijfsrestaurants. Daarbij gaat UMA selectief te werk, met opdrachtgevers en locaties binnen leisure en toonaangevende kantoren waarbij gastvrijheid en kwaliteit voorop staan. In Nederland en mogelijk in de toekomst ook daarbuiten.





Vacature

Culinair Manager

Elke UMA-locatie heeft een eigen head chef, met eigen kennis, ervaring en signatuur. Met meer locaties in aantocht wordt de vraag hoe UMA over al die keukens heen hetzelfde niveau vasthoudt. Dat is de opdracht van de Culinair Manager, een nieuwe positie waaraan alle head chefs rechtstreeks rapporteren.

Zij/hij is veel op locatie. Proeven, meedraaien in de lunchpiek, kijken hoe een gerecht op het bord komt en of het recept wordt gevolgd. Vertrouwen wint de Culinair Manager aan het fornuis. Ook voedselveiligheid, inclusief de HACCP-procedures, valt onder haar/zijn toezicht. Waar het niveau achterblijft, grijpt zij/hij direct in en zorgt dat het team wordt getraind, zelf of via anderen. Zo krijgt elke keuken iemand die de standaard bewaakt en tegelijk inspireert, met nieuwe gerechten, technieken en ideeën die tussen de locaties gaan reizen.

Naast kwaliteit is er de commerciële kant. Komt er een nieuwe kans op tafel, een kantorencomplex in ontwikkeling, een museum, een leisurelocatie, dan zet de Culinair Manager binnen korte tijd een culinair concept neer dat past bij die plek en die gasten. Zij/hij zit zelf bij opdrachtgevers aan tafel, bij tastings, leveranciersselecties en tenders, en maakt het concept tastbaar op het bord. Het UMA-DNA van kwaliteit en duurzaamheid staat vast; de vertaling verschilt per doelgroep en eetmoment. Daarbij denkt de Culinair Manager in proposities die kloppen voor het budget van de klant. Wat kookt UMA zelf op locatie, wat komt uit de productiekeuken en wat wordt ingekocht bij leveranciers uit het eigen netwerk. Voor de bedrijfsrestaurants ontwikkelt zij/hij de menucycli en plant met leveranciers vooruit, zodat er seizoensgebonden en efficiënt wordt gewerkt. Menu engineering, calculaties en food cost zijn daarbij dagelijkse instrumenten.

De Culinaire Manager werkt nauw samen met de teams van operations, events en hospitality, met Marieke Lever, die recent is gestart als General Manager, en met de oprichters, in het bijzonder Tobias Overgoor, die zelf als kok is opgeleid.

“ *Onze koks moeten op scherp staan als de Culinaire Manager binnenloopt, en diezelfde persoon een uur later hun beste idee willen vertellen. Scherp houden en vertrouwen winnen tegelijk, daar draait het om.*”

▪ Tobias Overgoor, Co-founder

Deze rol past bij een kok die jarenlang op hoog niveau heeft gekookt en inmiddels breder wil sturen dan één keuken. Iemand die het vak nog dagelijks in de vingers heeft en tegelijk denkt in concepten, gasten en marges. Die door head chefs wordt herkend als vakgenoot en daardoor kan ingrijpen met behoud van de sfeer in de keukens. En die het aantrekkelijk vindt om als eerste te bepalen wat UMA culinair is, van het Museumplein tot een nieuw kantorencomplex, met een oprichter die de taal van de keukens spreekt als sparringpartner. Ook koks die de laatste jaren commercieel of zakelijk actief waren, zijn nadrukkelijk welkom.





Interesse?

UMA Catering werkt voor de invulling van deze vacature samen met Top of Minds. Neem contact op met Vivian Linker via vivian.linker@topofminds.com om te laten weten dat je interesse hebt in deze vacature.



TOP OF MINDS
Executive Search