

# Kok / Keukenmedewerker in de Gehandicaptenzorg – Leerdam

**Titel:**  
Kok / Keukenmedewerker in de  
Gehandicaptenzorg – Leerdam

**Nummer:**  
7853

**Deadline:**  
31-03-2026

**Locatie:**  
Burgemeester Meesplein, 43, 4142  
AZ, Leerdam

**Afdeling:**  
Meesplein team 1

**Functionies:**  
Andere vakgebieden

**Opleidingsniveau:**  
mbo niveau 2, mbo niveau 3

**Locatie:** Meesplein te Leerdam

**Uren:** 12-16 uur per week (3-4 middagen)

**Salaris:** € 2.291 - € 3.319 bruto p/m (op basis van 36 uur, afhankelijk van ervaring/opleiding)

**Contract:** Bepaalde tijd, met uitzicht op onbepaalde tijd

## Jouw rol

Je bent magisch in de keuken en hebt plezier in koken. Je wilt werk doen dat er direct toe doet? Als **kok/keukenmedewerker in de gehandicaptenzorg** zorg jij dat er elke middag een gezonde, gevarieerde en lekkere maaltijd op tafel staat voor bewoners met een verstandelijke beperking. Jij bent degene die rust brengt in de keuken, overzicht houdt en kwaliteit levert, ook als je zelfstandig werkt.

## Over de locatie

Meesplein is een kleinschalige woonlocatie in Leerdam met **16 volwassenen met een matig verstandelijke beperking**, in de leeftijd van **22 tot 73 jaar**. De locatie zit op de bovenste verdieping van een gezondheidscentrum. Overdag zijn veel bewoners op werk of dagbesteding; in de middag komt iedereen terug en is het een levendig moment in huis. De locatie is goed bereikbaar met fiets, auto en OV, met gratis parkeren voor de deur.

Belangrijk detail: **Van 14:00 tot 15:00 uur** sta je alleen in de keuken. **Vanaf 15:00 uur** komen bewoners terug én zijn je collega's (begeleiders en coördinerend begeleiders) ook aanwezig.

## Het recept voor deze vacature

Jij bent verantwoordelijk voor het hele keukenplaatje in de middag:

- Koken van **verse en voedzame maaltijden** binnen een vastgesteld budget;
- Weekmenu bedenken in **samenspraak met bewoner**;
- **Online inkopen** en voorraad/overzicht bijhouden;
- Administratie bijhouden (bestellingen, kosten, afspraken);
- Keuken schoon en op orde houden (hygiëne/voedselveilig werken);
- Aanspreekpunt voor bedrijven die **controles, klussen en onderhoud** op locatie uitvoeren.

## Werktijden

Op maandag t/m vrijdag werk je **3 tot 4 middagen per week**. Je start 14:00 uur – einde 18:00 uur.

Totaal **12–16 uur per week** (uren in overleg).

## Wie ben jij?

- Je hebt aantoonbaar plezier in koken (ervaring is belangrijker dan papier);
- Je hebt affiniteit met de gehandicaptenzorg en koken voor een groep;
- Je werkt netjes en gestructureerd (hygiëne/voedselveiligheid);
- Je bent zelfstandig sterk (zeker tussen **14:00–15:00**) en daarna een prettige collega en aanspreekpunt voor onze bewoners;
- Je hebt kennis van veiligheids- en kwaliteitsnormen (of je bent bereid dit te leren/halen)

*Met of zonder diploma: het gaat ons om kwaliteit, betrouwbaarheid en leerbaarheid.*

## Wat bieden wij jou?

- Een brutosalaris volgens de [CAO Gehandicaptenzorg](#) (FWG 25 / FWG 30) van € 1.018 – € 1.475 bruto per maand **op basis van 16 uur per week**;  
(In fulltime 36 uur perspectief: € 2.291 – € 3.319 bij 36 uur, afhankelijk van ervaring en opleiding.);
- Een jaarcontract met de intentie tot een vast contract;
- Ruimte om te groeien, zoals jij dat wilt: met jouw talent en ambitie, maar ook met ons **Leerhuis en de vele opleidingsmogelijkheden**;
- **Mogelijkheid om jouw vakantietoelage en/of eindejaarsuitkering elke maand laat uitbetalen**;
- Volop ruimte voor eigen inbreng en het ontwikkelen van jouw talenten, je werkt mee aan projecten en activiteiten;
- **Korting op uitjes, je sportschool en een interessante laptop- en fietsregeling** en voordelen als **extra vrije dagen tot aan coaching**. Kies wat jij wilt.

Bekijk al onze [arbeidsvoorwaarden](#).

**Solliciteren?**

Wil je komen koken op Meesplein in Leerdam? Solliciteer dan uiterlijk **31 maart 2026** met je cv (een korte motivatie is welkom). We bekijken sollicitaties doorlopend, dus je kunt meteen reageren. Vragen of eerst even sparren? Neem contact op met: **Yvonne Dalstra**, Manager zorg en begeleiding op [y.dalstra@philadelphia.nl](mailto:y.dalstra@philadelphia.nl).