



Algemene informatie KoksOnline

Koks inhuren en boeken

Daar alles bij KoksOnline draait om het inplannen van Koks is het bijhouden van de agenda's van ons Koksbestand van essentieel belang, we vragen u nadrukkelijk om het rooster cq de uitvraag van de Koks te allen tijde door te geven/te plaatsen bij KoksOnline via het volgende email adres: planning@koksonline.nl Per telefoon mag ook op onderstaand nummer.

Indien u de planning cq het rooster eerst doorneemt en afspreekt met de uitvoerende Kok dient KoksOnline hiervan ook op de hoogte te worden gebracht, dit teneinde te weten wat er met onze Koks gebeurt en hoe het met de agenda's van de Koks gesteld is

Om de kosten voor u zo laag mogelijk te houden adviseren wij u, om reeds 14 dagen voor een opdracht een kok uit te vragen, de kans om een kok uit uw omgeving in te plannen is dan het grootst. Hiermee kunt u flink besparen op de reiskosten.

Koks en de VAR

Het is zeer belangrijk dat u een kok inhuurt die in het bezit is van een geldige VAR, dat is een verklaring arbeidsrelatie welke er voor zorgt dat u als opdrachtgever **NIET** aansprakelijk kan worden gesteld voor naheffingen van de belastingdienst of een bedrijfsvereniging. Voor de afdracht is de kok zelf verantwoordelijk. Alle koks uit ons bestand zijn in het bezit van een VAR.

Wij adviseren u om reeds bij de eerste opdracht een copy van de VAR en van het paspoort van de desbetreffende kok te maken en deze te bewaren in uw administratie. Mocht de kok, om welke reden dan ook de VAR en zijn identiteitsbewijs niet bij zich hebben dan kunt u de kok verzoeken deze bescheiden mee te zenden met de eerste factuur. Blijft de kok in gebreke dan geven wij het advies om niet tot betaling over te gaan tot 't één en ander goed geregeld is.

De koks zijn hiervan op de hoogte.

Zie verder het VAR document

De juiste kok op de juiste plaats

KoksOnline streeft er altijd naar om de juiste kok op de juiste opdracht in te plannen, er wordt dus niet klakkeloos ingepland om geld te verdienen, wij kijken daadwerkelijk hoe wij u het beste van dienst kunnen zijn met de juiste kok voor uw bedrijf. Voor langlopende opdrachten kunt u vooraf kennis maken met een aantal koks om deze zelf te beoordelen, en de juiste eruit te pikken.

Mocht u, om wat voor een reden dan ook, niet tevreden zijn, dan gaan wij onmiddellijk aan het werk om een vervanger, die beter in uw bedrijf past, aan te stellen.

De Koks

De Koks uit het bestand van KoksOnline voldoen minimaal aan de volgende eisen:

Minimaal 5de jaars gediplomeerd SVH

Op z'n minst 5 jaar ervaring in verschillende bedrijven, na het afronden van de scholing.

In het bezit zijn van een VAR

Een specialisatie zoals: Leermeester, Koude keuken, Warme Keuken etc...

Ingeschreven bij de KvK.