

VACATURE:       **CHEF BAKKERIJ & KEUKEN**

in overleg +/- 32 uur

KEEK zoekt een chef!

Sinds 2008 is KEEK in hartje Utrecht dé plek waar heerlijk biologisch eten & warme gastvrijheid samenkomen.

In onze stadsbakkerij & keuken aan de Springweg maken we dagelijks zuurdesembroden, croissants en scones, goede soepen, divers beleg, taarten, wisselende limonades en meer!

De kleine stadsbakkerij wordt momenteel gedraaid door een toegewijd, gezellig & divers keuken- & bakkerij team.

Het hoofddoel van de bakkerij is dagelijks top producten leveren, ambachtelijk bereid van biologische grondstoffen.

Het team bedenkt 2x per jaar een nieuwe kaart en werkt toe naar het aanbod van weekend-en feestdagen specials.

De chef die wij zoeken leidt dit alles in en rondom de bakkerij in goede banen, wat, met 3 verkoop locaties, soms best een logistieke uitdaging kan zijn!

Belangrijk dus dat je de grote lijnen overziet & organisatorisch sterk bent.

Daarnaast ben je bij KEEK op je plek als je oog voor mens & detail hebt.

Je weet de teamgeest te waarderen, te voeden en te onderhouden.

Er is veel kennis en creativiteit in het team. De chef heeft de mooie taak dit goed samen te brengen, te stimuleren & te begeleiden. Communicatie is key!

Je bent daarnaast ook deel van het management team dat naast jou bestaat uit 3 locatie managers, een bedrijfsmanager, een coördinator marketing & communicatie, coördinator administratie & personeelszaken, een medewerker algemeen onderhoud & een project manager.

We komen wekelijks samen. We hebben allemaal ons eigen 'eilandje' maar ondersteunen elkaar waar nodig en werken nauw samen. De bakkerij is het hart van het hele ecosysteem en heeft daarmee een extra mooie maar ook uitdagende rol.

We proberen ons met 60 medewerkers bedrijfsbreed goed te organiseren, met behoud van het kleine & persoonlijke. Dit lukt goed, maar we kijken altijd ook naar waar het nog beter kan en moet.

Als chef heb je wekelijks anderhalve dag waarin je o.a. de weekplanning

coördineert, bestellingen doet & roosters maakt.

Je schrijft een weekbericht naar je team en houdt alle losse communicatie bij.

Een halve dag in de week houdt je daarnaast open voor onvoorziene zaken, om uit te zoomen, verbeteringen uit te werken en door te voeren of je team te begeleiden.

Een extra factor is dat de achterkant van de bakkerij in januari geraakt is door een explosie bij een pand vlakbij de bakkerij. We draaien sindsdien met een bakkerij met uitdagingen. We zijn nog druk met de planning van het herstel van de bakkerij en met het verzekeringswerk. De verbouwing zal medio september 2026 starten.

We kijken uit naar de herbouw, het vertrouwde weer terug! En we kijken uit naar de verbeteringen die weer nieuwe kansen bieden. We kijken ernaar uit om dit samen met onze nieuwe chef te gaan meemaken! Heb jij zin om de herbouw van de bakkerij mee te maken, je handen uit de mouwen te steken en deze leuke stadsbakkerij te runnen?

Stuur voor 15 augustus een e-mail met je CV en motivatie naar [info@keekutrecht.nl](mailto:info@keekutrecht.nl) t.a.v. Maria van Lamoen.

Het salaris is naar ervaring en conform horeca cao.

Start richtlijn: september 2026