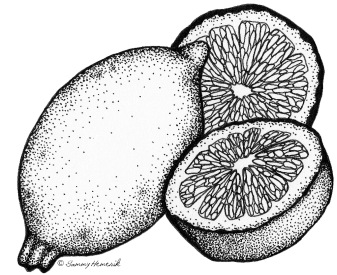


VACATURE, 32-40 uur

CHEF BAKKERIJ & KEUKEN

KEEK zoekt een nieuwe chef! Heb jij een passie voor goed eten, organisatorisch sterk en ben je een echte teamspeler?



Sinds 2008 is KEEK in hartje Utrecht dé plek voor heerlijk biologisch eten, warme gastvrijheid en ambachtelijke lekkernijen.

In onze biologische bakkerij & keuken aan de Springweg werken we met een klein toegewijd team en maken we dagelijks zuurdesembroden, croissants, scones en meer. Daarnaast hebben we een keuken & productie kant waar we goede soepen, divers beleg, taarten en meer lekkers maken.

Als chef overzie je de grote lijnen en heb je oog voor detail.

De uitdaging in onze bakkerij zit hem in de verschillende facetten en manieren van werken. Productiekeuken, dagelijks vers en bakkerij processen allemaal op dezelfde werkvloer, met een strakke inkoop planning van veel verschillende ingrediënten.

We zijn in de basis goed georganiseerd maar de processen en denkwijze hebben een update nodig omdat we gegroeid zijn, tijden veranderd zijn en onze verkoopaantallen gestegen zijn.

Je bent hands-on, een goed deel van je tijd sta je op de vloer, bereid je de verschillende recepten en werk je samen met het team mee aan dagelijkse perfectie en voer je verbeteringen door waar nodig.

Je hebt wekelijks je kantoortijd waarin je de productieplanning coördineert, bestellingen doet, met het team communiceert en werkt aan de ontwikkeling van het assortiment. Je pakt ook extra ruimte waar nodig om uit te zoomen en verbeteringen uit te werken en door te voeren.

Wij zoeken iemand met gedegen leiderschapservaring. Je houdt van structuur én van creatief met eten bezig zijn en hebt ook de flexibiliteit om naar je team te luisteren en ook hierin samen te werken.

Idealiter heb je al eerder een professionele keuken gerund, in welke vorm dan ook.

Je bent een ochtendmens en graag fysiek bezig.

Je vindt het ok om een vaste werkdag in het weekend te hebben.

Het is voor ons belangrijk om een prettige werkomgeving te hebben met een positief gestemd team, dus dat straal jij op alle manieren uit.

Wij bieden een fijne werkplek in hartje Utrecht met een leuk team, een (grotendeels) vast werkschema en altijd heerlijke koffie. Het salaris is in overleg en naar ervaring. (richtlijn schaal VIII, conform horeca cao). Start idealiter in augustus, maar dit is bespreekbaar.

Enthousiast geworden?

Stuur voor 1 juni een e-mail met je CV en motivatie naar info@keekutrecht.nl t.a.v. Maria Zwart van Lamoen.