VACATURE
CHEF-KOK

BOULDERHAL LUCHTHAVEN

OVER ONS

Boulderhal Luchthaven combineert sport, community en goed eten. Onze keuken is een belangrijk onderdeel van de beleving: we serveren verse, seizoensgebonden gerechten die passen bij de energie van onze bezoekers. Alles draait om kwaliteit, beleving en verbinding in een informele, sportieve omgeving met hoge standaarden.

JOUW ROL

Als chef-kok bij Boulderhal Luchthaven geef jij richting aan de keuken, zowel culinair als organisatorisch. Je bent eindverantwoordelijk voor kwaliteit, structuur en sfeer binnen het keukenteam.
Je werkt zelfstandig, maar niet alleen: je stuurt twee souschefs aan die samen met jou zorgen voor een stabiele, goed draaiende keuken. Daarnaast ben je zichtbaar binnen onze hal, een verbindende schakel tussen keuken, bar, bediening en community.

TAKEN

- Leiding en organisatie: aansturen van twee souschefs en het keukenteam; verantwoordelijk voor planning, aansturing en dagelijkse operatie.
- Menuontwikkeling: ontwerpen van een seizoenskaart en specials die passen bij onze doelgroep; de boulderaar, de sportcommunity, gezinnen en vaste gasten.
- Inkoop & foodcost: leverancierscontact, voorraadbeheer, portiecontrole en margeoptimalisatie.
- Kwaliteits- & procesbewaking: borgen van continuïteit, presentatie en smaak; bewaken van HACCP, hygiëne en werkprocessen.
- Teamontwikkeling: begeleiden, opleiden en motiveren van souschefs en medewerkers.
- Communityconnectie: openstaan voor contact met gasten en gevoel voor de energie van onze hal.
- Verbetering & innovatie: continu optimaliseren van werkmethoden, menu's en doorlooptijden.

FUNCTIE-EISEN

- Minimaal 2–3 jaar ervaring als chef-kok of zelfstandig werkend kok met leidinggevende ervaring.
- Sterke organisatievaardigheden en vermogen om overzicht te bewaren.
- Ervaring met teamcoaching en het verdelen van verantwoordelijkheden.
- Een praktische en energieke instelling die past binnen een sportieve, informele omgeving.
- Een goed gevoel voor doelgroep en beleving; je begrijpt onze community en kunt daarbinnen verbinding maken.
- Kennis van HACCP, menu-engineering en kostprijscalculatie.
- Bereidheid om te werken tijdens piekmomenten (avonden, weekenden en evenementen).

VACATURE
CHEF-KOK

BOULDERHAL LUCHTHAVEN

WIJ BIEDEN

- Een keuken die volledig voldoet aan professionele standaarden, voorzien van moderne apparatuur en een logische, efficiënte indeling.
- Een hecht team met twee souschefs en een betrokken bar-/bedieningsteam waarmee je dagelijks samenwerkt.
- Ruimte voor initiatief: jouw visie op menu, stijl en werkwijze telt echt mee.
- Marktconform salaris en gangbare secundaire arbeidsvoorwaarden met pensioenregeling;
- Gratis boulderen in negen boulderhallen verspreid door Nederland.
- Professionele groei in een organisatie die continu in ontwikkeling is.
- Teamvoordelen: personeelsmaaltijden, korting op producten en een gezonde werksfeer.

PRAKTISCH

- Locatie: Boulderhal Luchthaven, Anthony Fokkerweg 75, Amsterdam.
- Uren: in overleg (fulltime of ruime parttime).
- Werktijden:
  - Doordeweeks: 15:00 – 23:00 (keuken open vanaf 17:00, sluit om 22:00).
  - Weekend: 11:30 – 20:30 (keuken open om 12:00, sluit om 20:00).
- Contract: bepaalde tijd met uitzicht op verlenging.
- Startdatum: gericht op de heropening in januari 2026, met halve werkweken vanaf medio december voor voorbereiding, inkoop en opstart.

Geïnteresseerd?
Stuur je cv met motivatie naar management@boulderhalluchthaven.nl met als onderwerp: *Sollicitatie Chef-kok Boulderhal Luchthaven*.

Of ken jij iemand die goed bij deze functie past en ons team kan versterken? Deel deze vacature dan gerust, we ontmoeten graag mensen die met dezelfde energie willen meebouwen aan onze keuken en community.