



Nacht-broodbakker Lekker Brood

Minimaal 32 uur per week

Over Lekker Brood:

Lekker Brood bestaat sinds 2012 en produceert en verkoopt ambachtelijk biologisch brood. We zijn overtuigd dat lekker brood alleen gemaakt kan worden met de juiste biologische grondstoffen en een flinke dosis menselijke aandacht tijdens het productieproces. Met deze ambitie zijn we uitgegroeid tot een gewaardeerde bakkerij met meerdere verkooppunten in Nederland en een mooie lijst met trotse afnemers. Onze ambachtelijke zuurdesembroden zijn bij deze verkooppunten voor iedereen te koop, maar je komt ons ook tegen bij restaurants, cateraars, hotels, natuurwinkels en in strandtenten. De meeste mensen in ons team hebben een arbeidsbeperking, waardoor ze in het verleden moeilijk zelfstandig aan een baan konden komen. Lekker Brood is onderdeel van Social Capital en heeft als doel om de lekkerste biologische en sociale bakkerij van Zuid-Holland te worden.

Jouw rol als Broodbakker:

Als broodbakker bak jij biologisch Lekker Brood, waarbij je ervoor zorgt dat de broodproducten die uit de oven komen van de gewenste kwaliteit zijn. Samen met het bakkersteam zijn ben je continue op zoek naar de beste kwaliteit in het bakproces.

Hoe ziet een werkdag/ nacht eruit:

Als nachtbakker begin je tussen 23:00 en 00:00 en start je zelfstandig op. Na de productielijsten en baklijsten te hebben bekeken beoordeel je de deeg productie op rij. Op basis van de gerezen degen bak je Lekker Brood in een van de twee ovens. Gedurende je dienst komen je logistiek collega's en de productie bakkers binnen. Je zorgt ervoor dat de bakproductie op een zo logisch mogelijk volgorde gebakken wordt. Nadat alles gebakken is, assisteer je het productieproces en overleg je met de hoofdbakker.

Wat je zoal gaat doen:

- Je bent een trotse ambassadeur van het merk Lekker Brood
- Je zoekt naar verbeteringen in het bakproces
- Je onderhoudt nauw contact met de hoofdbakker over deeg-productie en de kwaliteit
- Je zorgt voor een optimale voorbereiding voor de deeg-productie

Wat je bij ons krijgt:

- Een prettige werkomgeving bij een jonge & groeiende organisatie
- Een salaris tussen €2150 en €2500 in lijn met de Ambachtelijke Bakkerijen CAO, afhankelijk van ervaring en competenties (op basis van een voltijdse werkweek van 38 uur)
- Recht op de bijbehorende toeslagen
- Naar jouw keuze betalen we je vakantiegeld van 8% uit in mei of staat het maandelijks op je rekening
- De kans om bij een gecertificeerd sociaal (PSO30+) en duurzaam (SKAL) bedrijf te werken
- 23.75 vakantiedagen als je voltijd werkt
- Korting op alle Lekker Brood producten
- 25% korting bij alle (horeca)locaties van Social Capital
- Doorgroeimogelijkheden binnen de complete keten
- Reiskostenvergoeding
- Regelmatig activiteiten en gezelligheid met collega's

Wat we van jou vragen:

- Je hebt affiniteit met een ambachtelijk duurzaam product dat op sociale wijze is geproduceerd
- Je vindt het geen probleem om te werken in de nacht
- Je kan goed zelfstandig werken
- Je hebt relevante werkervaring
- Je bent flexibel en vind het niet erg wanneer dat nodig is 1 weekenddag te werken
- Je spreekt en begrijpt Nederlands

Sollicitatie:

Zie je het zitten om bij ons aan de slag te gaan? Wil je morgen al beginnen? Solliciteer dan direct door een mailtje te sturen naar **gosse.bijlenga@lekkerbrood.nl**. Dan plannen wij bij een match zo snel mogelijk een kennismaking met jou in! Heb je nog vragen over Lekker Brood of over de functie, dan kun je Gosse bellen op 06 18974250.

EST.  2012

lekker brood



