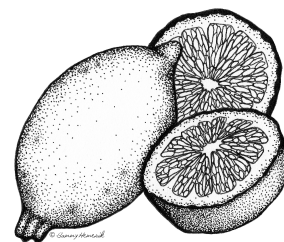


Bakker/ keukenmedewerker

flex (gemiddeld +/- 16-28 uur)

Om 6.00 gaat de oven op de Springweg in hartje Utrecht aan en bakken we onze desembroden, focaccia, scones & croissanterie. In de loop van de ochtend zetten we alle degen op voor 90 tot 140 broden en tot wel 300 stuks croissanterie per dag. Ook maken we taarten, soep, granola, beleg voor de sandwiches en al het andere lekkers dat op ons menu te vinden is. Om 11u nemen we met z'n allen een échte pauze met een goede maaltijd en aan het einde van de dag maken we samen schoon.



Bij KEEK maken we alles zelf met de hand. Zorg voor mens, dier en milieu staat daarbij centraal. Daarom gebruiken we 100% biologische grondstoffen en zoeken we in alle bedrijfsfacetten naar een duurzame oplossing.

Het is voor ons belangrijk om een prettige werkomgeving te hebben met een positief gestemd team. Zin om bij ons aan de slag te gaan?

Wat we jou bieden:

- fijne werkplek in een gezellige bakkerij in hartje Utrecht
- werken met mooie, biologische grondstoffen en ambachtelijke werkwijze
- vaste werkdagen/contract bespreekbaar wanneer die ruimte vrijkomt binnen het team.
- een klein en hecht bakkersteam, open werksfeer en... lekkere koffie :)

Wat we van je vragen:

- Je hebt professionele werkervaring als bakker en/of kok en weet met grotere volumes te werken. Wij hebben een voorkeur voor iemand met (desem)brood ervaring en/of een (banket)bakkers achtergrond maar hebben ook de ruimte voor een collega met minder ervaring.
- Je bent flexibel inzetbaar, in overleg kun je wisselend 2 - 4 diensten per week bij ons aan de slag, waarvan er altijd 1 weekend dag bij zit.
- Je hebt een zelfstandige werkhouding
- Je bent een teamspeler en communiceert open en direct

Werkdagen: gemiddeld 2 dagen per week, bij vakantie of ziekte van je collega's kan dit ook uitlopen tot 3 of 4 wanneer je die ruimte hebt.

Werktijden: variërend tussen 06.00 en 16.00 uur, diensten zijn max 8u

Salaris: Schaal 5 van de KHN Cao. Je werkervaring telt mee in de indeling binnen die schaal.

Enthousiast? Stuur een e-mail met je CV en motivatie naar info@keekutrecht.nl t.a.v. Maria Zwart.