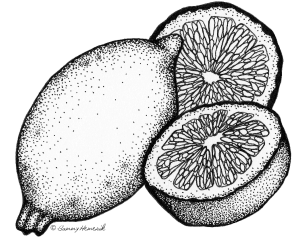


Bakker

(24-32 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, eerlijke grondstoffen en ambachtelijke werkwijze
- stabiele werkplek, vaste uren en een regelmatig weekritme
- ontwikkelen van je spierballen
- 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 snel te werken. Wij hebben een voorkeur voor iemand met (desem)brood ervaring en/of een (banket)bakkers achtergrond
- je bent bereid je voor langere termijn aan KEEK te verbinden, je zoekt een vaste werkplek
- je hebt een zelfstandige werkhouding en neemt snel nieuwe informatie op
- je werkt graag lekker door, met oog voor precisie en kwaliteit
- je bent een teamspeler en communiceert open en direct

Werkdagen: 3 tot 4 dagen, waarvan in ieder geval één dienst op zaterdag of zondag. Wij werken met vaste werkdagen voor iedereen, alleen tijdens vakanties vang je elkaar soms op andere dagen op.

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

Salaris: Schaal 5 van de KHN Cao. Tussen 2.335,- en 2.664,- op basis van 32u inclusief vakantiegeld

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