

## VACATURE Bakker 24-38 uur per week

Weet jij hoe een goed gebakken desembrood kraakt en smaakt?

Voor onze bakkerij op landgoed Amelisweerd & Rhijnauwen zoeken we een enthousiaste broodbakker met ervaring. Iemand die houdt van het fysieke werk, nieuwsgierig is naar de verschillende bakprocessen en die het werken met duurzame en biologische grondstoffen belangrijk vindt.



We werken dagelijks in een team van 3 tot 4 broodbakkers en 3 taartenbakkers. In de voormalige stal van boerderij 't Goed ten Rhijn gaan bij het ochtendgloren de eerste broden de oven in (tussen 3 en 4 uur). Rond 5 a 6 uur komen er meer bakkers. We maken degen voor de volgende dag, bereiden taarten, bakken quiches en maken bestellingen af. Wij toeren het deeg voor de croissants en later op de dag vormen wij de degen voor de dag erop. Samen zorgen we er vervolgens voor dat de bakkerij weer spik en span is. De restanten zaden en kruimels voeren we aan de kippen en de schapjes op het erf.

Een goede en positieve werksfeer vinden we belangrijk zodat er ruimte is om elkaar te helpen, van elkaar te leren en te inspireren. Extra leuk: we gebruiken vele soorten Nederlandse granen die we zelf malen op één van onze graanmolens in de bakkerij. We bakken voor onze eigen Landgoedwinkel en restaurant, maar ook voor diverse horeca en biologische winkels in Utrecht en omgeving.

**Dit is wie wij zoeken:**



- Je bent positief ingesteld, communicatief en collegiaal
- Je werkt graag lekker door en houdt van fysiek bezig zijn.
- Je hebt relevante ervaring in een bakkerij of horecagebruik
- Je bent graag vroeg uit de veren en je werkt om het weekend.
- Je kunt zowel zelfstandig werken als in een team en je neemt gemakkelijk nieuwe informatie op.
- Je kunt geconcentreerd en precies werken en zorgt voor een opgeruimde en schone werkplek

**Dit bieden we:**

- 24-38 uur per week; je bent om het weekend beschikbaar voor een weekenddienst.
- salaris volgens bakkerij CAO, passend bij je ervaring en functie;
- Werkplek op een prachtig landgoed op 15 minuten fietsen vanaf de Domtoren;
- een team creatieve en fijne collega's;
- ruimte om te leren en ervaring op te doen en mogelijkheden om verder te ontwikkelen
- Een goed verzorgde en nieuwe bakkerij waar kwaliteit, ambacht en duurzaamheid centraal staat.

**Reageren:**

Is deze vacature jou op het lijf geschreven? Stuur een motivatie met CV naar [info@veldkeuken.nl](mailto:info@veldkeuken.nl) t.a.v. René van der Veer, of kom even langs!

Op doordeweekse dagen kun je ook bellen: 030-2542463

