



Bakkerij Carl Siegert is een professionele ambachtelijke bakkerij met circa 35 medewerkers. Onze veelal biologische broodspecialiteiten op basis van desem worden gebruikt in de out-of-home markt bij vooraanstaande Horeca gelegenheden.

De organisatie bestaat uit een team van gemotiveerde medewerkers.

Wij zoeken een enthousiaste broodbakker die het bakkersteam komt versterken.

Broodbakker 38 uur

Als bakker kom je te werken in een team van professionele bakkers die allemaal het vak verstaan.

Onze filosofie is om de fysieke arbeid te minimaliseren voor de bakkers.

In onze moderne bakkerij maken wij gebruik van mooie innovaties die hieraan bijdragen.

De rol van bakker is zeer veelzijdig. Een greep uit je werkzaamheden:

- Secuur afwegen van de grondstoffen
- Degen draaien
- Produceren van groot en klein brood
- Voorbereiden van werkzaamheden
- Alle voorkomende werkzaamheden die erbij horen

Wie ben jij?

- Je bent een bakker met een (bijna) afgeronde bakkersopleiding
- Je bent verantwoordelijk en kan werken in teamverband
- Flexibele instelling
- Aanpakker en een doener
- Passie en liefde voor ons mooie bakkersvak

Wat biedt Bakkerij Carl Siegert:

- Een afwisselende job in een professioneel team
- IFS gecertificeerde 'State of the Art' bakkerij
- Werkdagen van maandag tot en met vrijdag
- Wisselende werktijden tussen 2.30 en 14.00 uur
- Een werkomgeving waarbij de bakker centraal staat en de fysieke arbeid geminimaliseerd is
- Gezellige werkomgeving in een echt familiebedrijf
- Goede arbeidsvoorwaarden conform bakkers CAO
- Elke dag vers brood bij het ontbijt en lunch

Stuur je cv met motivatie naar: sollicitatie@carlsiebert.com t.a.v. Michel Schröder.

Kom jij bij ons dagelijks brood bijzonder maken?

Voor meer informatie, zie onze website: www.carlsiebert.com

Acquisitie n.a.v. deze vacature wordt niet op prijs gesteld!

Bakkerij Carl Siegert sinds 1891 BV, Techniekweg 11, 3481 MK Harmelen