Vacature

Bakkerijmedewerker – Bakkerij Van der Kloet

Franeker | Fulltime (32 of 38 uur)

Over de functie
Als bakkerijmedewerker heb je een veelzijdige en uitdagende rol. Je bent betrokken bij verschillende taken, zoals het lossen van karren met versgebakken brood en banket, het opleggen van de platen met kleinbrood, schoonmaken en tillen van de platen, inpakwerkzaamheden, en het ondersteunen bij het bakken en de voorbereidende werkzaamheden van onze broodbakkers. Geen dag is hetzelfde! Samen met een enthousiast team zorg je ervoor dat het productieproces soepel verloopt. Fysiek werk is voor jou geen probleem en je houdt ervan om actief bezig te zijn in een dynamische omgeving.

Over ons
Bij Bakkerij van der Kloet draait alles al sinds 1919 om passie voor brood en banket. Inmiddels zijn we uitgegroeid tot een moderne, groeiende bakkerij met vier winkels en een centrale productielocatie in Franeker. Elke dag voorzien we onze eigen winkels, supermarkten, horecabedrijven en zorginstellingen in de regio én op de Waddeneilanden van heerlijke, ambachtelijke producten. Met ambitieuze plannen voor de toekomst zetten we ons in om nog meer mensen te laten genieten van onze vakmanschap. Kwaliteit, innovatie en teamwork staan bij ons centraal. Sluit je aan bij ons warme familiebedrijf en groei met ons mee!

Wat wij vragen

- Je beheerst de Nederlandse taal.
- Je woont in de omgeving.
- Je bent leergierig en wilt je ontwikkelen in het bakkersvak.
- Ervaring in een bakkerij of foodomgeving is een pré, maar geen vereiste.
- Je bent een teamspeler, fysiek fit, en steekt graag je handen uit de mouwen.

Wat wij bieden

- Een marktconform salaris volgens de CAO Ambachtelijk Bakkersbedrijf.
- Extra toeslagen: 34% tussen 22:00 en 06:00 en een extra toeslag op zondag.
- Een fulltime functie (32-38 uur) met uitzicht op een vast dienstverband.

- Mogelijkheden om jezelf te ontwikkelen via interne trainingen en opleidingen.
- Uitdagend werk in een groeiende en dynamische organisatie.
- Een prettige werksfeer en werken met moderne productietechnieken.

Klaar voor een nieuwe uitdaging?
Voor vragen en meer informatie neem contact op met Renske via 06-42362472.
Interesse? Mail je motivatie en CV naar renske@bakkerijvdkloet.nl of bel 06-42362472.