



Zoekt een Nachtbakker!

📍 Locatie: Kerk Avezaath

🕒 6 tot 12 uur - Donderdag- en vrijdagnacht

Heb je passie voor het bakkersvak, werk je graag met biologische producten van eigen land en wil je maatschappelijke impact maken? Dan ben je bij ons aan het juiste adres. Stichting Thedinghsweert is op zoek naar een nachtbakker die met liefde voor het ambacht onze bakkerij wil versterken.

Wat ga je doen?

Als nachtbakker ben je verantwoordelijk voor het volledige bakproces. Van de eerste deegbereiding tot het perfect afgebakken eindproduct. Jouw inzet zorgt ervoor dat onze klanten elke ochtend vers, biologisch brood kunnen afhalen uit onze eigen winkel. Een greep uit jouw takenpakket:

- Je stelt deeg samen en controleert nauwkeurig de ingrediënten en temperatuur;
- Je houdt toezicht op alle stappen van het productieproces: mengen, rijzen en bakken;
- Bij afwijkingen grijp je direct in, kleine technische problemen los je zelfstandig op;
- Voor grotere storingen schakel je de hulp in van de technische dienst;
- Je voorziet het brood van toppings zoals maanzaad of sesam, waar nodig;
- Je werkt volgens hygiënevoorschriften en zorgt voor een schone werkomgeving na elke dienst.

Wat vragen we van jou?

- ✓ Een afgeronde brood- en banket bakkersdiploma of relevante opleiding;
- ✓ Relevante werkervaring in een bakkerij omgeving;
- ✓ Je bent zelfstandig en vindt het niet erg om alleen te werken;
- ✓ Je bent bereid om nachtdiensten te draaien;
- ✓ Je hebt kennis van HACCP en voedselveiligheid.

Wat bieden wij jou?

- 🏠 Een fijne werkplek met zinvol werk en een maatschappelijk impact;
- 🕒 Werktijden van 01:00 uur tot 07:00 uur;
- 🛒 Korting op producten uit onze winkel, bakkerij en het restaurant;
- 🚲 Een fietsleaseregeling om aan je vitaliteit te werken;
- 💰 Arbeidsvoorwaarden en salariëring conform CAO Gehandicaptenzorg.

Wie zijn wij?

Wij zijn de zorgbakkerij van Stichting Thedingsweert: een ambachtelijke, biologische bakkerij waar voeding, gezondheid en maatschappelijke betrokkenheid hand in hand gaan. In onze bakkerij werken we met mensen met een verstandelijke beperking of psychiatrische achtergrond. Ons team bestaat uit drie professionele bakkers en circa twaalf mee-werkers.

Het graan voor ons brood telen we deels zelf op onze biologische boerderij. Daarnaast werken we samen met een biologische molenaar. We gebruiken géén kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen – alleen pure ingrediënten, zoals de natuur het bedoeld heeft.

Ons assortiment varieert van desembrood en stukwerk zoals appeltaarten, cakes, koekjes, croissants, notenbrood en kaasstengels. Alles wordt vers bereid, verpakt in onze eigen inpakruimte en verkocht via onze biologische winkel en diverse markten.

Interesse in de functie Nachtbakker bij Thedingsweert?

Solliciteer direct of neem contact op via ☎ 0344 618270 of ✉ vacature@thedingsweert.nl.

We kijken uit naar je reactie!