



Vacature Nachtbakker bij Lekker Brood in Den Haag

Lekker Brood bestaat sinds 2012 en produceert en verkoopt ambachtelijk biologisch brood. We zijn overtuigd dat lekker brood alleen gemaakt kan worden met de juiste biologische grondstoffen en een flinke dosis menselijke aandacht tijdens het productieproces. Met deze ambitie zijn we uitgegroeid tot een gewaardeerde bakkerij met meerdere verkooppunten in Nederland en een mooie lijst met trotse afnemers. Onze ambachtelijke zuurdesembroden zijn bij deze verkooppunten voor iedereen te koop, maar je komt ons ook tegen bij restaurants, cateraars, hotels, natuurwinkels en in strandtenten.

Onze duurzame ambitie reikt verder! Naast het gebruik van duurzame grondstoffen, heeft Lekker Brood mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt betaald in dienst om zo bij te dragen aan een duurzame arbeidsketen. Lekker Brood is onderdeel van Social Capital en heeft als doel om de lekkerste biologische en sociale bakkerij van Zuid-Holland te worden. Ben jij er klaar voor om mee helpen meer sociale impact te maken? Wij zijn op zoek naar een nieuwe nachtbakker!

Wat ga je doen?

Terwijl de rest van de wereld nog slaapt, bak jij als Nachtbakker biologisch Lekker Brood, waarbij je ervoor zorgt dat de broodproducten die uit de oven komen van de gewenste kwaliteit zijn. Samen met het bakkersteam zijn ben je continue op zoek naar de beste kwaliteit in het bakproces.

- Je bent een trotse ambassadeur van het merk Lekker Brood
- Je zoekt naar verbeteringen in het bakproces
- Je onderhoudt nauw contact met de Hoofdbakker over deeg-productie en de kwaliteit
- Je zorgt voor een optimale voorbereiding voor de deeg-productie

Hoe ziet een werkdag of eigenlijk dus jouw werknacht eruit?

Als Nachtbakker begin je om 00:00 uur en start je zelfstandig op. Na de productielijsten en baklijsten te hebben bekeken beoordeel je de deegproductie op rij. Op basis van de gerezen degen bak je Lekker Brood in een van de twee ovens. Gedurende je dienst komen je logistiek collega's en de productie bakkers binnen. Je zorgt ervoor dat de bakproductie op een zo logisch mogelijk volgorde gebakken wordt. Nadat alles gebakken is, assisteer je het productieproces en overleg je met de Hoofdbakker.

Wat vragen wij?

- Je hebt affiniteit met een ambachtelijk duurzaam product dat op sociale wijze is geproduceerd
- Je vindt het geen probleem om te werken in de nacht
- Je kan goed zelfstandig werken
- Je hebt relevante werkervaring
- Je bent flexibel en vind het niet erg wanneer dat nodig is 1 weekenddag te werken

Wat bieden wij jou?

- Een prettige werkomgeving bij een jonge en groeiende organisatie
- We zien je graag veel: deze functie is voor minimaal 4 dagen (32 uur) en zal weekenden bevatten;
- Startdatum bij voorkeur z.s.m., maar dit kan in overleg;
- Een salaris tussen €2600 en €2960 in lijn met de Ambachtelijke Bakkerijen CAO, afhankelijk van ervaring en competenties (op basis van een voltijdse werkweek van 38 uur);
- Recht op de bijbehorende (nacht)toeslagen, waardoor je salaris hoger uitkomt!;
- Naar jouw keuze betalen we je vakantiegeld van 8% uit in mei of staat het maandelijks op je rekening;
- We starten met een tijdelijk contract van 7 maanden met uitzicht op verlenging;
- De kans om bij een gecertificeerd sociaal (PSO30+) en duurzaam (SKAL) bedrijf te werken
- 25 vakantiedagen als je voltijd werkt en een pensioenregeling
- Korting op alle Lekker Brood producten en 25% korting bij alle publieke (horeca)locaties van Social Capital
- Reiskostenvergoeding (zelfs als je lopend of op de fiets naar je werk komt!);
- Regelmatig activiteiten en gezelligheid met collega's

Ben jij klaar om jouw passie voor bakken bij ons naar een hoger niveau te tillen en zie je het zitten om bij ons aan de slag te gaan? Wil je morgen al beginnen? Wij hebben er in ieder geval zin in! Solliciteer dan direct door een mailtje te sturen naar norinatrouw@socialcapital.nl. Dan plannen wij bij een match zo snel mogelijk een kennismaking met jou in!