

BAKKER KLAAS

SOURDOUGH BAKERY

9000

WINTERCIRCUS

GENT

VACATURE: HOOFDBAKKER (FULLTIME)

Bakker Klaas is een ambachtelijke bakkerij in Gent, gespecialiseerd in zuurdesembrood. Wat begon als een passie voor pure smaken en traditioneel vakmanschap, groeide uit tot een vaste waarde in de stad. Bij Bakker Klaas draait alles om kwaliteit: biologische, lokale en fairtrade ingrediënten vormen de basis van elk brood en gebak.

In de bakkerij wordt met de grootste zorg en liefde gewerkt aan een gevarieerd assortiment. Naast klassiek desembrood van tarwe, rogge en spelt, experimenteert het team met noten, zaden, kruiden en vruchten. Ook stokbroden, focaccia, ciabatta en zoete lekkernijen zoals kaneelknopen en palmiers vinden hun weg naar de toonbank.

Bakker Klaas heeft verschillende locaties in en rond Gent. In het Wintercircuit aan de Lammerstraat kunnen klanten niet alleen brood kopen, maar ook genieten van een ontbijt, lunch of koffie in een warme, uitnodigende sfeer. Daarnaast is er de oorspronkelijke winkel in Mariakerke, en elke woensdag staat Bakker Klaas op de Boerenmarkt in Sint-Amandsberg met kraakvers desembrood en viennoiserie.

Met vakmanschap, eerlijke ingrediënten en een hart voor duurzaamheid blijft Bakker Klaas elke dag opnieuw zijn klanten verwennen.

Meer info? Bezoek www.bakkerklaas.be

BESCHRIJVING

Ter versterking van ons team zoeken wij een ervaren hoofdbakker die onze bakkerij naar een hoger niveau tilt.

Ben jij een gepassioneerde bakker met leidinggevende kwaliteiten en een creatieve visie? Heb je ruime ervaring met het bakken van brood en specifiek zuurdesem? Dan ben jij mogelijk de geschikte persoon!

WAT GA JE DOEN?

- Leiding geven aan en coachen van het team (zaalpersoneel)
- Zorgen voor een efficiënte en vlotte werking van de zaak
- Opstellen van werkroosters en personeelsplanning
- Waken over de kwaliteit en presentatie van gerechten en dranken
- Bestellingen en voorraadbeheer opvolgen
- Actief meedenken over verbeteringen en nieuwe ideeën om de klantervaring te optimaliseren
- Contact onderhouden met leveranciers en samenwerken met de bakkers om het aanbod af te stemmen
- Uitwerken van events die de beleving in het Wintercircuit versterken

WIE ZOEKEN WIJ?

- Leiden en aansturen van het bakkersteam in ons atelier in het Wintercircuit
- Minimaal 3 jaar ervaring als bakker
- Ervaring met zuurdesem en ambachtelijke bakprocessen
- Leidinggevende capaciteiten en ervaring in het aansturen van een team
- Creatieve instelling en passie voor het vak
- Fulltime beschikbaar
- Teamspeler met een hands-on mentaliteit

WAT BIEDEN WIJ?

- Een voltijdse functie binnen een groeiend en gepassioneerd bedrijf
- Werken in een unieke locatie in het hart van Gent
- Een dynamisch en warm team
- Marktconform salaris met extralegale voordelen
- Ruimte voor initiatief en persoonlijke ontwikkeling

Ben jij de gedreven persoon die we zoeken?

Stuur je CV en motivatie naar info@bakkerklaas.be en vertel ons waarom jij perfect in ons team past!

We kijken ernaar uit om jou te ontmoeten!