

Bakker Klaas

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.

Versterking voor het team

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?

- Leiden en aansturen van het bakkersteam in ons atelier in het Wintercircuit
- Verantwoordelijkheid dragen voor het productieproces
- Werken met zuurdesem en traditionele baktechnieken
- Ontwikkelen van nieuwe producten en recepten
- Bewaken van kwaliteit en hygiëne binnen de bakkerij
- Planningen maken en zorgen voor een efficiënte werkverdeling

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 uitdagende en verantwoordelijke functie
- Een unieke werkplek in het Wintercircuit
- Werken in een enthousiast en gepassioneerd team
- Mogelijkheden om nieuwe producten en ideeën te ontwikkelen
- Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden

Ben jij de gedreven **hoofdbakker** die we zoeken? Stuur je CV en motivatie naar **kali@bakkerklaas.be** en vertel ons waarom jij perfect in ons team past!

We kijken ernaar uit om jou te ontmoeten!

