



Buiteman bv is een dynamisch bedrijf gespecialiseerd in de productie van luxe zoutjes. Wij leveren o.a. aan diverse internationale retailers, onder eigen merk en private label. Onze bedrijfscultuur is informeel, nuchter en slagvaardig. Het succes van de producten is een combinatie van gebruik van grondstoffen van een hoge kwaliteit, familie recepten en traditionele bereidingsmethoden, gecombineerd met hedendaagse technieken.

Momenteel heeft Buiteman bv plaats voor een

Bakker/Deegzetter (fulltime) m/v

Taken

In deze functie ben je werkzaam in onze moderne bakkerij, waar industriële processen en ambacht gecombineerd worden. De Bakker/Deegzetter bereidt het deeg, verwerkt het en ziet toe op een constante aanvoer en juiste dosering opdat stabiele en hoogst haalbare kwaliteit behaald wordt. Daarnaast zorg je voor een correcte en efficiënte verwerking van de degen op onze productielijnen. De werkzaamheden zullen afwisselend worden ingepland. In de deegzetterij ben je regelmatig werkzaam in vroege diensten. Indien nodig kan een flexibel rooster worden toegepast.

Profiel

Wij zoeken een enthousiaste collega met relevante werkervaring in een productiebedrijf in de food.

Wat zoeken we verder?

- Relevante opleiding (brood en banket)
- Passie voor het vak
- Hoog verantwoordelijkheidsgevoel. Je werkt zowel zelfstandig als in teamverband
- Je bent nauwkeurig in je werk met het oog op hygiëne en veiligheid
- Goede beheersing van de Nederlandse taal zowel schriftelijk als mondeling

Interesse?

Mail je sollicitatie met motivatie en uitgebreid CV naar peno@buiteman.com.

In verband met de vakantieperiode zullen alle sollicitaties in week 33 worden behandeld. In die week worden ook de uitnodigingen verstuurd. Wij streven ernaar de eerste gesprekken te laten plaatsvinden in week 35. Indien je in week 34 geen reactie van ons hebt ontvangen, betekent dat dat wij de procedure niet met jou zullen vervolgen.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.