



VACATURE: Voedselverwerking (keuken en bakkerij) (M/V/X) - deeltijd

Context

Mazette is een **werknemerscoöperatie** die een **brouwcafé** uitbaat in de Marollen in Brussel. Op het menu: vers gebrouwen **bier** van Mazette, rechtstreeks uit de tanks in de kelder geserveerd, smakelijke **seizoensgerechten** die onze ter plaatse geknede en gebakken **zuurdesembroden** nog lekkerder maken, en een **reeks alcoholvrije, huisgemaakte dranken**. Dit alles wordt bekroond met een **hartelijke bediening** in een **gezellige ruimte** die voor iedereen toegankelijk is, met een klein cultureel programma. Ons eten is heerlijk, ons bier is dorstlessend en ons zuurdesembrood is smakelijk.

We zijn al met zes personen die **gezamenlijk deelnemen** aan het definiëren van de horeca van vandaag en morgen in onze verschillende werksectoren (dienstverlening, voedselverwerking, brouwerij, ondersteuning, ...). Met ons gloednieuwe voedingsaanbod (sinds april 2025) rond belegde focaccia's zijn we op zoek naar iemand met **goede wil**, die zin heeft om de **handen uit de mouwen te steken** en een **hoofd vol ideeën** heeft om het driemanschap van "transformateurs van Mazette" te vervolledigen.

Het transformatieteam bestaat momenteel uit 2 parttime medewerkers: Orson en Yosh. Een aantal studenten en tijdelijke collega's maken ook deel uit van het transformatieteam, dat ter plaatse al het voedsel produceert (inclusief brood en focaccia's) dat bij Mazette wordt geserveerd.

We zijn dus op zoek naar 1 persoon om **parttime** samen te werken met Orson en Yosh en die zich op **middellange/lange termijn bij ons wil engageren** om samen verder te bouwen aan een project dat bol staat van idealen en goed leven.

De nieuwe **menukaart draait om het brood en de focaccia's die we bij Mazette produceren** en die we op verschillende manieren beleggen. We verwachten dus nieuwsgierigheid en enthousiasme voor dit soort keuken en voor het bakken van brood.

Taakomschrijving

De voedselverwerking vindt wekelijks plaats. Het uitgangspunt is dat zoveel mogelijk voedsel ter plaatse wordt verwerkt. De selectie van de grondstoffen gebeurt volgens ons [kwaliteitshandvest](#), dat onder meer criteria omvat met betrekking tot de herkomst, het seizoen en het milieuvriendelijk produceren van de grondstoffen. We streven ernaar dat 80% van onze aankopen plantaardig is en 20% vlees.

We besteden dan ook bijzondere aandacht aan onze productinkoop. We streven ernaar dat de voedingsmiddelen die bij Mazette worden verwerkt, afkomstig zijn van lokale producenten die op duurzame wijze werken. Alle producten zijn seizoensgebonden, of het nu gaat om fruit en groenten of om vlees en vis. Het merendeel is afkomstig van biologische producenten, maar we waarderen ook actoren in de regeneratieve landbouw of veehouders die zich richten op het welzijn van dieren. Het optimaliseren van voedingsmiddelen maakt ook deel uit van ons beleid: niets wordt weggegooid, alles



wordt verwerkt. En wat er uiteindelijk toch overblijft, wordt ter plaatse gecomposteerd en teruggegeven aan onze groenteteler.

Elke week ontvangen we aan het begin van de week groenten en andere ingrediënten, die we op dinsdag en woensdag overdag verwerken en verpakken in weckpotten en andere containers. Zo kan het serviceteam de laatste hand leggen aan de gerechten (opwarmen, opmaken en verzenden) en de keuken tot het einde van het weekend continu draaiende houden.

*De taken zijn afhankelijk van onze seizoenskaart, die om de drie weken verandert, en bestaan uit:
Wekelijkse voorbereiding:*

- 1) Ontvangst en opslag van de grondstoffen. Verwerking van de grondstoffen (groenten, vlees, kaas, enz.) in grote hoeveelheden, afhankelijk van de kaart en het seizoen. Op termijn willen we dat elk lid van het verwerkingsteam productiedagen kan verzorgen (ook voor bakkerijproducten). Na een inwerkperiode van zes maanden bij Mazette zal er daarom een interne bakkersopleiding worden gestart om een lid van het trio te kunnen vervangen.
- 2) Portioneren en organiseren: de voedingsmiddelen worden zo snel mogelijk geportioneerd in onze weckpotten of andere containers om het werk van het serviceteam zo vlot mogelijk te laten verlopen.
- 3) Beheer van ruimtes, voedingsmiddelen en bestellingen: controle en verwerking van voedseloverschotten en de kwaliteit en versheid van de producten; voorraadbeheer en hygiënische bewaring van levensmiddelen; orde, netheid en veiligheid in de keuken, inclusief keukengerei en serviesgoed; naleving van de veiligheidsnormen tijdens de activiteiten. Bestellingen van grondstoffen, contact met onze leveranciers, opvolging van bestellingen, beheer van de voedselkosten en wijziging van de menu's.
- 4) Creatie en communicatie: brainstormen in teamverband over wijzigingen in het menu, testen en verbeteren van de kwaliteit van ons aanbod. Doorgeven van informatie aan het serviceteam over nieuwigheden, opwarmen en verzending, organisatie van de verzending, enz.

Gewenste vaardigheden en ervaring

Technische vaardigheden:

- Bekend met alle gebruikelijke keukengerei in een professionele keuken
- Zo diepgaand en duurzaam mogelijke kennis van koken/kantines
- Kennis van bakken is welkom, maar niet essentieel
- Aandachtig en opgeleid op het gebied van menselijke en voedselveiligheid
- Georganiseerd en gevoel voor prioriteiten
- Zorgvuldig en voorzichtig met materiaal en producten
- Oog voor detail
- Creatief

Menselijke vaardigheden:

- Teamwork (waaronder onderlinge hulp tussen de verschillende sectoren)
- Communicatief
- Oplossingsgericht, proactief



- Zelfstandig kunnen werken
- Dynamisch

In overeenstemming met de waarden van Mazette.

Grote interesse vereist voor de Marollenwijk en zijn klanten, ambachtelijke voedingsproducten, de brouwerijwereld en overtuiging in een duurzaam voedingsmodel, met name in de kennis van en ontmoeting met producenten van grondstoffen.

Betrokkenheid vereist voor het coöperatieve bestuur van het bedrijf (1 vergadering per maand + interesse in andere sectoren).

Wat Mazette voorstelt

Een zinvolle baan in een coöperatie met sterke waarden die zich inspannt om gezamenlijk de horeca van na de coronacrisis uit te vinden, door verschillende ambachtelijke beroepen samen te brengen op één plek (bediening, keuken, brouwerij, bakkerij, enz.). Een dynamische werkomgeving die sterk evolueert en waar democratische participatie in de besluitvorming en collectieve zelfbeschikking over de arbeidsomstandigheden de hoeksteen van het project vormen.

Mogelijkheid om na 6 maanden coöperatief medewerker te worden en actief deel te nemen aan het bestuur, het teammanagement en de gedeelde verantwoordelijkheid voor het beheer van de coöperatie (kortom, collectief onze eigen bazen zijn).

Wat Mazette biedt

- Geplande startdatum: 1 juli 2025
- Werktijden: halftijds (19 uur/week)
- Werktijden: Dinsdag en woensdag zijn momenteel de twee dagen waarop gewerkt wordt. Maandag en dinsdag zijn de dagen voor de voorbereidingen voor het bakken. In eerste instantie zou het rooster bestaan uit dinsdag en woensdag de hele dag, met een korte dag op maandag of vrijdag. Het rooster wordt binnen de sector bepaald op basis van behoeften/afwezigheden, enz.
- Type contract: tijdelijk contract van 6 maanden (met mogelijkheid tot een vast contract met extra-wettelijke voordelen)
- Salaris: CP 302 – categorie II (14,89 EUR/uur BRUTO)
- Leuke sfeer en aardige collega's op een karaktervolle locatie

Hoe solliciteren

Als je mee wilt doen aan het geweldige avontuur om samen met enthousiaste collega's het model van de post-covid café-brasserie rond ambachtelijke en duurzame voeding uit te vinden, aarzel dan niet om te solliciteren!

Stuur je cv en **motivatiebrief**, samen met je favoriete streekproduct of -gerecht, naar **cheers@mazette.brussels** met als onderwerp “sollicitatie voor de functie van transfo” **vóór 16/06/2025 om 23.59 uur. We zullen de geselecteerde kandidaten naarmate hun sollicitatie binnenkomt uitnodigen voor een gesprek (wacht dus niet te lang met het sturen van je e-mail!).**