

bakkerij louf

bilderdijkstraat 38
1052nb amsterdam

www.bakkerijlouf.nl
[instagram.com/bakkerijlouf](https://www.instagram.com/bakkerijlouf)

contact us at:
jobs@bakkerijlouf.nl

voor Nederlands zie onderaan →

Head baker (bread) - full time

Amsterdam | 4 days / week (incl. 1 weekend day)

About louf

Louf is a vibrant, innovative bakery in Amsterdam, dedicated to traditional artisanal sourdough bread. We embrace craftsmanship with a focus on high-hydration techniques, using carefully selected grains, seeds, and ingredients sourced from family-run farms. Our team is passionate, hardworking, and committed to producing exceptional bread every day. Trust and teamwork form the foundation of our success.

We like to be more than just a bakery, a place where people can connect over buttery croissants, specialty coffee, and good vibes. With three neighborhood locations, each louf has its own atmosphere. Whether you're easing into the day with coffee and a croissant, having lunch with friends on a sunny terrace, or grabbing a quick takeaway, we've got you covered. With a culinary background (you may know us from Café Binnenvisser), we have our own take on baking. Our mission? To lift our customers' spirits through warm, welcoming spaces and good bread, supporting daily rituals.

We're looking for a passionate and experienced Head Baker to lead and lift up the spirit of the team. You'll be responsible for overseeing the entire bread bakers team, planning production schedules, leading recipe innovation, and ensuring compliance with food safety standards. You will act as a key contact point for management, bridging day-to-day operations with our long-term vision. The role requires presence during production, but also a sense of ownership that goes beyond the schedule. You feel responsible for the bigger picture – from quality to team – and step in when needed.

JOB DETAILS

Contract:

Full-time

Location:

Amsterdam,
Westerpak

Start:

as soon as possible

Salary:

€3.100 – €3.500 (bruto ft)
depending on experience
and expertise

Hours:

38 hours/week
with one weekend day
mandatory

Working hours:

05.00 – 13.00

Team:

You be leading
a team of ± 6 bakers

To Apply:

guillaume@bakkerijlouf.nl

Your Mission

As a Head Baker, you will embody the craftsmanship and values of louf, ensuring consistent excellence in our bread and fostering a collaborative and innovative environment:

- » Oversee the entire bread bakers team, ensuring a consistent standard in quality and output.
- » Plan and coordinate production schedules, aligning with operational needs and staffing.
- » Lead recipe innovation while maintaining the core identity of the products.
- » Foster a positive, collaborative environment where team members can grow and thrive.
- » Develop systems to improve workflow, efficiency, and training.
- » Ensure compliance with food safety and hygiene standards.
- » Act as a key contact point for management, bridging day-to-day operations with the long-term vision.

[more info on the next page →](#)



bakkerij louf

bilderdijkstraat 38
1052nb amsterdam

www.bakkerijlouf.nl
[instagram.com/bakkerijlouf](https://www.instagram.com/bakkerijlouf)

contact us at:
jobs@bakkerijlouf.nl

Qualities and Skills Required:

- » Extensive experience in sourdough baking and fermentation processes (+5 years).
- » Proven leadership skills and ability to guide and motivate a team.
- » A proactive mindset: you spot opportunities for improvement and take initiative without waiting to be asked.
- » Strong organizational and planning abilities.
- » Fluent in English; Dutch or other languages are a plus.
- » Passionate about artisanal baking and continuous learning.
- » Interested in sustainable sourcing and high-quality ingredients.

What We Value at louf:

- » **Can Do:** Staying optimistic and practical, focusing on solutions rather than problems.
- » **Follow Through:** Reliable, detail-driven, and true to your word.
- » **Aim High:** Always improving and evolving, learning as a team.
- » **Appeal** (Feel Good Factor): Ability to create spaces and products people are drawn to, with warm energy and curation.
- » **Actively Involved:** Caring about our team, our guests, our products, and our neighborhood.

Benefits:

- » Salary: € 3100 - 3500 (bruto ft)
- » Energetic, collaborative work environment.
- » Opportunities for growth and development as a baker.
- » Supportive team culture with regular outings and social activities.
- » Creative freedom to experiment and improve.
- » Staff discount of 50% on all bakery products & coffee, and in other restaurants and cafes of our family.
- » Flexible working hours (38 hours/week, 4 days, with one weekend day mandatory).

Practical Details:

- » Contract: Full-time (part-time considered)
- » Location: Amsterdam
- » Start: As soon as possible
- » Salary: € 3100 - 3500 (bruto) depending on experience and expertise.

To Apply:

- » Please send your CV to guillaume@bakkerijlouf.nl and tell us why you're passionate about artisanal bread and joining Louf.
- » This updated job description emphasizes the leadership and managerial aspects of the Head Baker role.

bakkerij louf

bilderlijkstraat 38
1052nb amsterdam

www.bakkerijlouf.nl
[instagram.com/bakkrtilouf](https://www.instagram.com/bakkrtilouf)

contact us at:
jobs@bakkerijlouf.nl

Hoofd bakker (brood) – fulltime Amsterdam | 4 dagen / week (incl. 1 weekenddag)

over louf

louf is een bruisende, innovatieve bakkerij in Amsterdam, toegewijd aan traditioneel, ambachtelijk zuurdesembrood. We omarmen vakmanschap met een focus op hoog-hydratatie technieken, waarbij we zorgvuldig geselecteerde granen, zaden en ingrediënten gebruiken van familiebedrijven. Ons team is gepassioneerd, hardwerkend en toegewijd aan het dagelijks produceren van uitzonderlijk brood. Vertrouwen en teamwork vormen de basis van ons succes.

Wij zijn meer dan alleen een bakkerij – louf is een plek waar mensen samenkomen rond botercroissants, specialty coffee en een goed gevoel. Met drie vestigingen in Amsterdam heeft elke locatie een eigen sfeer. Of je de dag begint met koffie en een croissant, luncht met vrienden op een zonnig terras of snel iets meeneemt, louf is er op elk moment.

Met een culinaire achtergrond (je kent ons misschien van Café Binnenvisser) geven wij een eigen draai aan bakken. Onze missie? Mensen verheffen met warme, gastvrije plekken en goed brood, als onderdeel van hun dagelijkse rituelen.

Wij zoeken een gepassioneerde en ervaren hoofd bakker die het team kan aansturen én inspireren. Je bent verantwoordelijk voor het leiden van het gehele broodteam, het plannen van de productie, het ontwikkelen van recepten en het bewaken van voedselveiligheid. Je bent het aanspreekpunt voor het management en slaat de brug tussen de dagelijkse operatie en de lange termijn visie. Je bent zichtbaar tijdens de productie, maar hebt ook een verantwoordelijkheidsgevoel dat verder gaat dan het rooster. Je voelt je eigenaar van het geheel – van kwaliteit tot team – en springt in waar nodig.

JOB DETAILS

Contract:
Full-time

Locatie:
Amsterdam,
Westerpak

Start:
zo poedig mogelijk

Salary:
€3.100 – €3.500 (bruto ft)
depending on experience
and expertise

Hours:
38 hours/week
with one weekend day
mandatory

Working hours:
05.00 – 13.00

Team:
You be leading
a team of ± 6 bakers

To Apply:
guillaume@bakkerijlouf.nl

Jouw missie

Als hoofd bakker belichaam je het vakmanschap en de waarden van louf. Je zorgt voor consistentie in kwaliteit en creëert een omgeving waarin samenwerking en innovatie centraal staan:

- » Leiding geven aan het gehele broodteam en zorgen voor constante kwaliteit en output
- » Plannen en coördineren van de productieschema's op basis van operationele behoeften en bezetting
- » Leiding nemen in receptontwikkeling, met behoud van de identiteit van onze producten
- » Een positieve en veilige werksfeer creëren waarin collega's kunnen groeien
- » Systemen ontwikkelen die de workflow, efficiëntie en training verbeteren
- » Zorgen voor naleving van voedselveiligheid en hygiënevoorschriften
- » Fungeren als sleutelfiguur richting het management en bijdragen aan de langetermijnstrategie

meer informatie op
de volgende pagina →



bakkerij louf

bilderdijkstraat 38
1052nb amsterdam

www.bakkerijlouf.nl
[instagram.com/bakkrtilouf](https://www.instagram.com/bakkrtilouf)

contact us at:
jobs@bakkerijlouf.nl

Eigenschappen en vaardigheden:

- » Uitgebreide ervaring met zuurdesembrood en fermentatieprocessen (+5 jaar)
- » Aantoonbare leiderschapskwaliteiten en het vermogen om een team te motiveren
- » Proactieve houding: je signaleert kansen en handelt zelfstandig
- » Sterke organisatorische vaardigheden en planningsvermogen
- » Vloeiend in Engels; Nederlands of andere talen zijn een pré
- » Passie voor ambachtelijk bakken en een leergierige mentaliteit
- » Interesse in duurzame inkoop en hoogwaardige ingrediënten

Wat wij waarderen bij louf:

- » **Can Do:** Je blijft optimistisch en praktisch, denkt in oplossingen in plaats van problemen
- » **Follow Through:** Je bent betrouwbaar, werkt nauwkeurig en houdt je aan je afspraken
- » **Aim High:** Je streeft naar continue verbetering en groeit mee met het team
- » **Appeal** (Feel Good Factor): Je weet producten en ruimtes te creëren waar mensen zich toe aangetrokken voelen, met warme energie en zorgvuldige keuzes
- » **Actively Involved:** Je toont betrokkenheid bij het team, onze gasten, onze producten en onze buurt

Wat mag je van ons verwachten:

- » Salaris: € 3100 – € 3500 bruto (fulltime)
- » Energieke, samenwerkende werkomgeving
- » Groei- en ontwikkelingsmogelijkheden als bakker
- » Ondersteunende teamcultuur met regelmatige uitjes en sociale activiteiten
- » Creatieve vrijheid om te experimenteren en te verbeteren
- » 50% personeelskorting op al onze producten en koffie, én bij andere zaken binnen onze horeca groep
- » Flexibele werktijden (38 uur per week, verdeeld over 4 dagen, inclusief één weekenddag)

Praktische details:

- » Contract: fulltime (parttime bespreekbaar)
- » Locatie: Amsterdam
- » Startdatum: zo snel mogelijk
- » Salaris: € 3100 – € 3500 bruto, afhankelijk van ervaring en expertise

Solliciteren?

- » Stuur je CV naar jobs@bakkerijlouf.nl en vertel ons waarom jij gepassioneerd bent over ambachtelijk brood en waarom je bij louf wilt werken.