

**TenBa BV, Bakkerij Advies | Taxatie | Realisatie**  
**is hét onafhankelijke adviesbureau voor**  
**ambachtelijke en industriële bakkerijen in**  
**binnen- en buitenland. TenBa adviseert en begeleid**  
**bakkerijen op het gebied van bakkerijtechniek,**  
**technische investeringsvraagstukken, ver- en**  
**nieuwbouw, taxaties, productie optimalisatie en**  
**bakkerij gerelateerde facilitaire en huisvestings-**  
**diensten.**



Agro Business Park 75-83

Postbus 360  
6700 AJ Wageningen

t. 0317 - 47 12 11  
f. 0317 - 47 12 90

e. [info@tenba-bv.nl](mailto:info@tenba-bv.nl)  
i. [www.tenba-bv.nl](http://www.tenba-bv.nl)

**Door aanhoudende groei en ter uitbreiding van ons**  
**team zoeken wij een:**

## **Ontwerper Slimme Bakkerijen (32-40 uur)**

### **Je functie**

Een moderne bakkerij draait allang niet meer alleen om ovens en machines. AI, robots, slimme camera's, sensoren, autonoom transport, energieopslag en automatisering worden steeds belangrijker.

### **En daar kom jij in beeld!**

Jij onderzoekt hoe we nieuwe technologie écht kunnen toepassen in een bakkerij. Niet alleen erover praten of een mooi ontwerp maken: jij helpt het van eerste idee naar een werkende oplossing.

De ene keer werk je aan een wifi-, toegangs- of camerasysteem voor een nieuwe bakkerij. De volgende keer onderzoek je autonoom transport, AI, robots, energieopslag of een technologie die we vandaag misschien nog niet eens gebruiken.

Je brengt in kaart wat nodig is, maakt samen met onze adviseurs het voorontwerp, vraagt offertes op, schakelt met leveranciers en begeleidt de implementatie.

Je installeert het niet zelf. Je zorgt wél dat het uiteindelijk werkt. Je werkt vanaf ons kantoor in Wageningen aan echte projecten. Soms ga je mee naar een klant of leverancier. Je leert het vak vooral door het te doen: eerst samen met ervaren bakkerijadviseurs, daarna steeds zelfstandiger. En ontdek jij iets waarvan je denkt: *waarom doen we hier nog niets mee?* Dan krijg je de ruimte om dat uit te zoeken en praktisch toepasbaar te maken.

### **Wie zoeken we?**

Ben jij degene die eerst wil weten hoe iets werkt, daarna bedenkt hoe het slimmer kan en het vervolgens ook werkend wil krijgen? Dan zou dit zomaar jouw baan kunnen zijn.

Een technische, bouwkundige, food- of bakkerijopleiding op mbo- of hbo-niveau past goed. Ervaring in een bakkerij is een mooie voorsprong, maar geen absolute voorwaarde. Je bent digitaal handig en nieuwsgierig naar nieuwe techniek. AI-tools, software, AutoCAD, SketchUp of Revit: je hoeft het niet allemaal al te beheersen. Wat je nog niet kunt, leer je bij ons in echte projecten. Nederlands communiceren is handig, maar goed Engels is voor ons ook prima.

### **Wat krijg je van ons?**

Geen baan waarin je eerst een jaar mag meekijken. Je gaat vanaf het begin meedoen. Je werkt aan echte bakkerijprojecten en krijgt steeds meer onderdelen waarvoor jij verantwoordelijk bent. Eerst samen met een ervaren adviseur, daarna steeds zelfstandiger. Zo leer je het vak vooral door het te doen.

En omdat deze functie niet kant-en-klaar bestaat, verwachten we ook niet dat jij alles al kunt. Wij investeren in wat je nog moet leren – via begeleiding, opleidingen, leveranciers, beurzen en vooral heel veel praktijk.

Je krijgt bij ons:

- een werkring in een klein, enthousiast, gemotiveerd en resultaatgericht team.
- echte projecten en verantwoordelijkheid vanaf het begin;
- veel vrijheid om zelf dingen uit te zoeken en met ideeën te komen;
- ruimte om nieuwe technologie, AI en automatisering te ontdekken én toe te passen;
- begeleiding van ervaren bakkerijadviseurs;
- opleidingen en trainingen die passen bij jouw ontwikkeling;
- contact met leveranciers, techbedrijven en bakkerijen in binnen- en buitenland;
- een moderne werkplek in Wageningen met de software en apparatuur die je nodig hebt;
- goede arbeidsvoorwaarden en een salaris dat past bij je kennis en ervaring;
- arbeidsuren zijn flexibel in te vullen en thuiswerken kan met regelmaat;
- vooral: de kans om mee te bouwen aan een functie én vakgebied dat volop in ontwikkeling is.

Wat jij bedenkt, blijft niet op je scherm staan. Je ziet het uiteindelijk in een echte bakkerij werken!

### **Je reactie**

Denk jij dat jij onze nieuwe Ontwerper Slimme Bakkerijen bent? Bewijs het maar! Stuur ons je cv en vertel kort wie je bent en waarom jij juist bij deze functie past. Geen standaard sollicitatiebrief, geen pagina's motivatie. Verras ons met wie je bent en wat je kunt of wilt leren. Dan is het daarna aan ons om jou te overtuigen.

TenBa BV Bakkerij Advies | Taxatie | Realisatie  
T.a.v. Directie  
Postbus 360  
6700 AJ Wageningen  
Of mail naar [directie@tenba-bv.nl](mailto:directie@tenba-bv.nl)

Voor meer informatie bel je met Pieter Röling (06-51608625) of Peter Verweij (06-20250727).

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