



Imago en instroom

De ambachtelijke bakkerijbranche heeft nieuwe vakmensen nodig. Daarom zet het FAB zich in voor een positief beeld van het bakkersvak en het enthousiasmeren van nieuw talent.



← Meer info

“Niets geeft zoveel voldoening als een klant blij te zien met een product dat wij hebben gemaakt.”

Adwieg van Helvoort, Patisserie Christiaan, Arnhem

FAB
Fonds
Ambachtelijke
Bakkerijen



Jouw input is belangrijk

Heb je vragen of ideeën over de informatie, programma's of activiteiten van het FAB? We horen graag van je. →



FAB
Fonds
Ambachtelijke
Bakkerijen



Werk je met ambachtelijk brood, banket of chocolade?
Dan is het FAB er voor jou!



Het Fonds Ambachtelijke Bakkerijen (FAB): voor jou én voor de toekomst van het ambacht

Plezier in je werk en blijven groeien in je vak: daar helpt het FAB je graag bij. Bij het FAB vind je alles over arbeidsvoorwaarden en praktische tips om gezond en veilig te werken. Daarnaast kun je met een breed aanbod aan trainingen jezelf verder ontwikkelen.



Bekijk alle onderwerpen op
fondsambachtelijkebakkerijen.nl



Cao en meer

Misschien wil je meer weten over de cao, loontabellen of jouw pensioen. Of heb je een vraag over de vertrouwenspersoon of de vitaliteitsregeling. Bij het FAB vind je alle informatie overzichtelijk op één plek. Wel zo handig.



← Meer info



Gezondheid en veiligheid

Goed voor je gezondheid zorgen, veilig en prettig werken: het is essentieel. Het houdt je fit en energiek, zodat je met plezier blijft werken in de bakkerij. Daar helpt het FAB je graag bij met praktische informatie en online programma's.



← Meer info



Leren en ontwikkelen

Blijven leren is altijd een goed idee. Je leert nieuwe technieken, vergroot je vakkennis en kunt zelfs doorgroeien naar een leidinggevende functie. Het FAB heeft een uitgebreid, gesubsidieerd trainingsaanbod. Ontdek de mogelijkheden.



← Meer info

