papaver

CHEF.FE BIJ ONS,

WAAROM DAT ZEKER DOEN?

Ambachtelijk brood

Neighborhood Café & Cuisine

Workshops

www.mypapaver.be



BESTAANSEREDEN



Waarom?

Think Different, Act Different

Papaver doorbreekt de regels: wij accepteren de status quo niet, wij geloven in anders denken en handelen; we moeten 'doen wat juist is voor de planeet, voor de mensen'. We willen bewijzen dat het mogelijk is om winstgevend en duurzaam te ondernemen.

Hoe?

We maken producten die Hemels, Gezond en Goed voor de Planeet zijn, om onze fans te helpen een 'Terugkeer naar de Aarde' te ervaren, hen te helpen terug te keren naar de basis

Wat?

We combineren ambachtelijk brood met wijkkeuken die seizoensgebonden en lokaal is, en een werkplaatsruimte.

Waar?

In het hart van Hoeilaart, België, aan de rand van het Zoniënwoud en op de grens van Brussel.

WIE?



Een chef.fe op zoek naar een omgeving om impact te maken.

Klaar om zich

- aan te sluiten bij / samen te werken met 3 enthousiastelingen die de wereld willen veranderen met ambachtelijk brood, gastronomie en muziek;
- de manier van werken te heroverwegen…
- terwijl creativiteit en innovatie behouden / ontwikkeld worden, en seizoensgebonden en gedenkwaardige gerechten en recepten aangeboden worden;
- hun stempel te drukken, een indruk te maken; te ontdekken, te leren en voortdurend te trainen.

En die creativiteit in recepten en culinaire expertise meebrengt

**KOM MET ONS SAMENWERKEN INDIEN DIT JE AANSPREEKT,
WIL WERKEN AAN IETS DAT TELT,
MET EEN GEVOEL VOOR EIGENAARSCHAP
EN VERANTWOORDELIJKHEDEN**

CONTACTS



Robin Claessens

Tel: +32 484 47 63 33

Email: robin.claessens@gmail.com

Stéphanie Schramme

+32 497 80 36 34

Email: schramme.logo@gmail.com

Yann Verstraeten

Tel: +32 476 98 20 51

Email: verstraeten_y@hotmail.com

www.mypapaver.be

**KOM MET ONS SAMENWERKEN INDIEN DIT JE AANSPREEKT,
WIL WERKEN AAN IETS DAT TELT,
MET EEN GEVOEL VOOR EIGENAARSCHAP
EN VERANTWOORDELIJKHEDEN**