



Ben jij die ervaren meewerkend voorman met een passie voor food? Wil jij ons team komen versterken? Graag.....wij zijn namelijk op zoek naar jou!

Dit zijn wij

Compagnon Culinair is dé professionele producent van diverse foodproducten op hoog niveau en bestaat sinds 2002. Wij richten ons op het bereiden, bewerken, verpakken, opslaan en transporteren van gekoelde en diepgevroren maaltijden en maaltijdcomponenten. We hebben een eigen productielocatie waar onze koks iedere dag met veel passie en plezier de meest heerlijke en ambachtelijke maaltijden en maaltijdcomponenten bereiden. We vervaardigen unieke recepturen op maat. We leveren onze producten hoofdzakelijk aan de horeca, detailhandel en groothandel. Kwaliteit, voedselveiligheid en innovatie staan daarbij hoog in het vaandel. Compagnon Culinair heeft een onderscheidend concept en mede daardoor hebben wij een sterke groei in de afgelopen jaren kunnen maken. Wij zijn gevestigd in Deurne.

Wij zijn op zoek naar een

PRODUCTIELEIDER/MEEWERKEND VOORMAN (40u p/wk)

Wat ga je doen?

Als productieleider/meewerkend voorman geef jij de dagelijkse leiding aan een team van ca. 12 medewerkers, bestaande uit koks en inpakmedewerkers. Tevens ben jij verantwoordelijk voor het optimaal laten functioneren van de processen en de werkzaamheden die alle medewerkers op de productieafdeling verrichten.

Je taken bestaan o.a. uit:

- Coachen en ondersteunen van de medewerkers ten einde prestatieverbetering van het gehele team te bereiken;
- Beheren van de dagelijkse planning en het maken van werkroosters;
- Optimaliseren van de productieprocessen en deze tillen naar een hoger niveau;
- Je bent het eerste aanspreekpunt voor de medewerkers en de schakel tussen directie, kantoor en productiekeuken;
- Uitvoering geven aan en borgen van het personeelsbeleid;
- Een goede en effectieve samenwerking bevorderen met de afdeling kwaliteit en logistiek;
- Rapporteren aan de directeur.

Wat vragen en zoeken wij?

- Je hebt een afgeronde HBO opleiding of aantoonbaar HBO werk- en denkniveau bij voorkeur richting voeding en kwaliteit, levensmiddelentechnologie of aanverwant;
- Je hebt aantoonbare leidinggevende ervaring in een productieomgeving binnen een grootkeuken en/of in de foodindustrie;
- Je beschikt over de vaardigheden om overzicht te kunnen behouden in een flexibele productieomgeving;



- Je bent organisatorisch en communicatief sterk;
- Je weet goed prioriteiten te stellen.
- Je voelt je betrokken bij het MKB-bedrijf en hebt affiniteit met de ambachtelijke keuken.

Wat bieden wij jou?

Wij bieden een veelzijdige, leidinggevende baan met verantwoordelijkheid in een groeiende professionele organisatie. Wij hebben oog voor een goede werk-privé balans en er heerst op de werkvloer een informele 'Brabantse' sfeer. Er wordt hard gewerkt, maar er is ook tijd voor humor en gezelligheid. Collega's zijn betrokken en staan voor elkaar klaar. De voorwaarden zijn marktconform.

Hoe kun je solliciteren

Herken jij jezelf in het omschreven profiel dan maken wij graag kennis met jou. Je kunt je CV en motivatie per e-mail sturen naar hrm@compagnonculinair.nl t.a.v. Nicole Mutsers. Heb je nog vragen, dan kun je uiteraard altijd even bellen.

Acquisitie n.a.v. deze vacature wordt niet op prijs gesteld.