de Specialiteiten bakkerij



De Specialiteitenbakkerij produceert op grote schaal ambachtelijke en innovatieve (private label) banketproducten voor de retail, horeca en foodservice. Wereldwijd genieten consumenten van onze overheerlijke producten. Dagelijks zetten wij ons in om een culinair genietmoment te realiseren voor onze eindconsument. Dit doen wij op twee toonaangevende productielocaties die voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen. Onze taarten worden zowel koelvers als ook vriesvers geleverd.

De Specialiteitenbakkerij kenmerkt zich door ambacht en innovatie. Dit houdt in dat wij graag samen met de klant een concept creëren dat past bij de organisatie en de eindconsument. Natuurlijk staan kwaliteit en klantgerichtheid hierbij voorop.

Zin om samen te sparren over uw nieuwe concept? Kom gerust eens bij ons langs of bezoek onze website

(www.despecialiteitenbakkerij.nl/bakkerij)

. voor meer informatie.

Kom jij ons team versterken?
Become a part of our pie

Word jij enthousiast van deze functie en zie jij jezelf bij ons werken?

Solliciteer dan nu door je motivatiebrief en CV naar ons te mailen via:

hr@despecialiteitenbakkerij.nl.

Meewerkend Teamleider Inpak

Tiel • Full-time • MBO

Meewerkend teamleider inpak

De Specialiteitenbakkerij produceert op grote schaal ambachtelijke taarten voor de Retail, Horeca en Foodservice. Wereldwijd genieten consumenten van onze ovenheerlijke producten. Je bent werkzaam op een plek waar dagelijks duizenden taarten worden gebakken voor wereldwijd in retail, foodservice en horeca. Dit met behulp van geautomatiseerde productie processen in 2 ploegen diensten.

Wat ga je doen?

Je geeft leiding aan circa 10-15 collega's. Waaronder operators en productiemedewerkers. In deze gevarieerde functie ben jij verantwoordelijk voor het borgen van een correct verloop van de dagelijkse productie. Daarnaast ben je in jouw rol in staat om collega's te motiveren en stimuleren.

Een greep uit je werkzaamheden

- Het waarborgen van een veilige werkomgeving;
- Coördineren van de uitvoering van de werkzaamheden in de ploegen en oplossen van zich voordoende problemen;
- Zorgen dat er gewerkt wordt volgens de voorgeschreven recepturen en actuele werkvoorschriften;
- Het bewaken van de productienorm en realisatie van de planning.

Dit kun jij van ons verwachten

- Een verantwoordelijke functie met een uitdagend takenpakket:
- Een dienstverband van 38 uur in de week;
- Marktconforme salariëring en arbeidsvoorwaarden conform CAO industriële bakkerij;

Dit verwachten wij van jou

- Een stevige basis en ervaring als het gaat om leiding geven in de voedingsmiddelenindustrie;
- Kennis van techniek, productieprocessen, grondstoffen en voedselveiligheidseisen;
- Proactief, stressbestendig, doorzetter en flexibel ingesteld om de afdelingen naar een hoger niveau te brengen.
- De persoonlijkheid om collega's te motiveren en te enthousiasmeren;
- Je bent communicatief vaardig;
- Goede beheersing van de Nederlandse taal.