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.

Operator productie

Tiel • Full-time • MBO

Operator Productie 2-ploegendienst

(05:00–14:00 en 14:00–23:00) (04:30–13:30 en 13:30–22:30) Op vrijdag: (05:00–12:00 en 12:00–19:00) (04:30–11:30 en 11:30–18:30)

De Specialiteitenbakkerij produceert op grote schaal ambachtelijke banketproducten voor de retail, horeca en foodservice. Wereldwijd genieten consumenten van onze ovenheerlijke producten. Je werkt op de plek waar dagelijks duizenden taarten worden bereid en verpakt, met behulp van geautomatiseerde productieprocessen.

Wat ga je doen?

In deze gevarieerde functie ben jij verantwoordelijk voor een goedlopende productielijn. Je zorgt ervoor dat onze taarten volgens de juiste normen geproduceerd worden. Bij een storing grijp je in. Daarnaast houd je de machine en je werkplek schoon.

Een greep uit je werkzaamheden

- Het waarborgen van een veilige werkomgeving;
- Bedienen van de productielijn, controleren van de juiste dosering en zo nodig bijstellen van het bewerkingsproces;
- Bereiden van deeg en (appel)vulling voor het banket;
- Lopende-bandwerkzaamheden aan de productielijn;
- Het naleven van de voorschriften op het gebied van werkvoorschriften, integrale kwaliteitszorg, milieu, ARBO en HACCP;
- Het correct en tijdig controleren en registreren om onze kwaliteit te waarborgen;
- Verrichten van schoonmaak- en opruimwerkzaamheden.

Dit kun je van ons verwachten

- Een verantwoordelijke functie met een uitdagend takenpakket;
- Een dienstverband van 38 uur per week;
- Marktconforme salariëring en arbeidsvoorwaarden conform de CAO Industriële Bakkerij.

Wat verwachten wij van jou

- Kennis van techniek, productieprocessen, grondstoffen en voedselveiligheidseisen;
- Nauwkeurigheid en verantwoordelijkheidsgevoel;
- Proactief, stressbestendig, een doorzetter en flexibel ingesteld;
- Je bent communicatief vaardig;
- Goede beheersing van de Nederlandse taal.

Werkschema

Avondwerk Dagdienst Flexibel werkrooster Ma–vr Overwerk Ploegendienst

Salaris: vanaf €2.500 tot €4.500 per maand