



Onze producten die ken je al. En nu ook ons bedrijf!

CULINOR convenience cuisine, met hoofdkantoor te Destelbergen (bij R4), is de belangrijkste producent van **verse kant-en-klaarmaaltijden** in de Benelux. Het bedrijf speelt in op de trend van gezonde, smaakvolle en snel te bereiden verse maaltijden. Dagelijks zijn een 500-tal medewerkers actief in 5 productievestigingen – waarvan 3 gelegen in de Gentse regio en 2 in de Kempen - en borgen kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid.

Momenteel breiden we ons aankoopsteam uit en zoeken we voor ons hoofdkantoor te Destelbergen of onze productiesite te Olen een REPLENISHER-AFROEPER (m/v/x)

REPLENISHER-AFROEPER bevoorrading grondstoffen voor de voedingsindustrie

Wat verwachten we van jou?

Het aankoopgebeuren is bij een voedingsproducent van groot belang. Ook bij Culinor! Daarom rekenen we op jou om - samen met jouw collega's en op basis van de productieplanning - de grondstoffen af te roepen, in de juiste hoeveelheid en op het juiste moment.

Concreet betekent dit dat je: • bestellingen plaatst van de grondstoffen en de bijhorende receptiebonnen- en facturen controleert • gestockeerde grondstoffen afroept in de juiste hoeveelheden en systematisch de stock opvolgt en aanpast • stocktellingen vergelijkt met de data in het ERP-systeem en de stockverschillen rapporteert • bij de leveranciers de nodige certificaten opvraagt en controleert en alle documenten stipt bijhoudt • klachten mbt leveranciers registreert en opvolgt • informatie uitwisselt met de leveranciers • de prijzen van de grondstoffen mee opvolgt en • informatie deelt met planning en productie.

Bij dit alles houd je rekening met de bevoorradingsparameters en financiële richtlijnen, werk je nauw samen met de Aankopers en rapporteer je aan de Aankoopmanager.

Heb je het juiste profiel?

Je hebt een bachelor of masterdiploma, of gelijkwaardig door ervaring, en hebt reeds enkele jaren relevante werkervaring, bij voorkeur bij een voedingsproducent of retailer • Heb je kennis van supply chain management, dan is dit een extra troef • Je hebt kennis van Excel en hebt ervaring met een ERP-pakket • Je bent klantgericht en handelt proactief • Je hebt gevoel voor cijfers en beschikt over een sterk analytisch denkvermogen • Met een zelfstandige ingesteldheid ga je snel, gestructureerd en accuraat te werk.

Wat bieden wij?

- Een innovatieve, inspirerende en no-nonsense werkomgeving
- Een gedegen opleiding door een ervaren team en een aangename, moderne werkplek
- De kans om mee te groeien met een gereputeerd bedrijf, actief in een markt in volle groei
- Mogelijkheid tot werken in de Gentse regio of in de Kempen

Culinor biedt je een vast contract, een marktconform salaris met extralegale voordelen zoals maaltijdcheques, hospitalisatie- en groepverzekering, ecocheques en 6 ADV-dagen. En *last but not least*, bieden wij als heel solvabele onderneming werkzekerheid.

Ben jij de kandidaat die we zoeken?

Aarzel dan niet en mail je sollicitatiebrief met cv naar ons rekruteringsbureau Derveaux Select via **jobs@derveaux-select.be** tel. 0495/51 50 36.

Vergeet niet om je vakantieplanning te vermelden en of je dan bereikbaar bent!