

## 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.. Voor onze productiesite te Destelbergen, zoeken we momenteel een (m/v)



**culinor convenience cuisine**



# MANAGEMENT TRAINEE voeding-techniek

## Wat verwachten we van jou?

Ben je gedreven, betrokken en professioneel? Dan horen wij graag van jou. Om je de Culinor filosofie en werkwijze eigen te maken, is de initiële periode intensief, leerrijk en 'hands-on'. Je kunt hierbij rekenen op onze steun en begeleiding waarbij je alle middelen en knowhow worden aangereikt om je doel te bereiken.

Je bent minstens een jaar lang operationeel actief en werkt mee aan de optimalisatie van onze productieafdeling, helpt met het verbeteren van rendementen en het opzetten van best practices,.... • Je vervult operationele taken op de werkvloer waarbij je erin slaagt een team aan te sturen • Je wordt 1 à 2 dagen per week vrij gepland om projectwerk te doen • Met je technische kennis los je eenvoudige technische problemen in een handomdraai op • Bij dit alles heb je oog voor kwaliteit, veiligheid en milieu • Geleidelijk worden er meer taken gedelegeerd, wat je zal toelaten om later ruimere verantwoordelijkheden op te nemen • Je rapporteert rechtstreeks aan de Plant Manager.

## Wat bieden wij?

Je wordt opgenomen in een stimulerende en uitdagende omgeving waarbij je nauw samenwerkt met jonge en dynamische collega's • Onze cultuur wordt gekenmerkt door teamspirit, integriteit, een no-nonsense aanpak en respect voor iedere medewerker. Ook voor jou! • We bieden je een boeiende functie met reële doorgroei-kansen en dit in een gerespecteerde moderne onderneming, actief in een snelgroeiende markt en met een marktleiderspositie • Tot slot krijg je een aantrekkelijk salarispakket inclusief extralegale voordelen.

## Is deze uitdaging voor jou?

Mail dan meteen je motivatiebrief en cv naar [Derveaux Select via jobs@derveaux-select.be](mailto:jobs@derveaux-select.be)  
We maken graag met jou kennis in onze kantoren gelegen Blekersdijk 35, 9000 Gent. tel. 09/223 50 36.

*Je kandidatuur wordt vertrouwelijk behandeld en je persoonsgegevens verwerkt conform de wet op de privacy (GDPR).*

## Heb je het juiste profiel?

- Je hebt een bachelor of masteropleiding (agro- en biotechnologie, industrieel ingenieur scheikunde/biochemie of bio-ir), en deed eventueel al een eerste ervaring op in een productieomgeving in de voeding • Machines, lijnen, installaties,... zijn écht jouw ding, maar ook mensen laten je niet koud en je bent hun coach, inspirator en motivator
- Je weet van aanpakken, steekt ook zelf de handen uit de mouwen en bent proactief
- Je bent stressbestendig en flexibel zowel wbt takenpakket en uurrooster (bereid tot 2-ploegensysteem) • Doorgroei-kansen zijn legio, daarom verwachten we een grote betrokkenheid en het engagement om de verworven kennis voor langere tijd binnen onze onderneming te valoriseren.



**DERVEAUX SELECT**  
HUMAN RESOURCES

Neem ondertussen reeds een kijkje op [www.culinor.com](http://www.culinor.com)