

If we want to be different, than let us be delicious

CULINOR Food Group nv, is in de Benelux een van de belangrijkste producenten van **vers bereide maaltijden** voor de retailmarkt en foodservice. Het bedrijf speelt in op de trend van gezond, smaakvol en snel te bereiden. Dagelijks zijn een 500-tal medewerkers actief in de 5 productievestigingen, waarvan 2 gelegen in de Kempen en 3 in de Gentse regio. Voor onze divisie **Vaco's Kitchen**, met productievestigingen in Olen en Herselt, zoeken we momenteel voor de vestiging in **Herselt** een (m/v):



culinor food group



JUNIOR PRODUCTIE-INGENIEUR assistent productiemanager

Wat verwachten we van jou?

Je komt terecht in het hart van onze onderneming en bent verantwoordelijk voor de coördinatie van de dagelijkse productieactiviteiten van één of meerdere afdelingen. Samen met de Productiemanager, aan wie je rechtstreeks rapporteert, zorg je oa. voor:

- de vertaling van de productieplanning naar een duidelijke personeelsplanning rekening houdend met een efficiënte en evenwichtige inzet van mensen en middelen
- duidelijke instructies aan de productiemedewerkers (een 40-tal per ploeg), die je aanstuurt, motiveert en coacht
- de geplande productie-output volgens interne regels en procedures mbt veiligheid, kwaliteit, rentabiliteit van zowel de productiewerkzaamheden als de technische installaties
- de ontwikkeling en implementatie van het productieproces om de vooropgestelde KPI's als efficiëntie, kwaliteit en veiligheid te bereiken en te verhogen
- het initiëren en continu verbeteren van activiteiten binnen de afdeling en het signaleren van knelpunten
- zorgen voor en borgen van de naleving van de voorschriften inzake orde en netheid, veiligheid, hygiëne en kwaliteit.

Heb je het juiste profiel?

Voeding, techniek en mensen zijn jouw ding!

- Je voltooide succesvol je bachelor (agro- en biotechnologie) of masteropleiding (industriële ingenieur of bio-ingenieur)

- Heb je een eerste succesvolle professionele ervaring in een voedingsbedrijf, bij voorkeur van verse voeding, dan is dit mooi genomen
- Na een intensieve, pragmatische en sterke hands-on opleiding, zien we jou dan ook heel vaak op de werkvloer waarbij je zaken benoemt en oplossingen voorstelt
- Je bent assertief, getuigt van een natuurlijke autoriteit en kunt zaken doorduwen
- Je weet productieprocessen uit te werken, aan te passen en te laten toepassen
- Je beschikt over een inspirerende communicatiestijl en organisatietalent
- Je hebt een kritisch inzicht en analytisch vermogen, maar vooral een hand-on en mensgerichte mentaliteit
- Je communiceert helder en overtuigend
- Dankzij je vastberadenheid, professionalisme en overtuigingskracht slaag je er in om het productieproces elke dag tot een goed einde te brengen.

Wat mag je van ons verwachten?

Op zoek naar een boeiende functie met veel afwisseling, uitdaging en verantwoordelijkheid? Een functie waarbij je zowel je technische kennis en ervaring als je people skills kunt valoriseren? Een toffe bedrijfscultuur gekenmerkt door teamspirit, integriteit en een no-nonsense aanpak? Dit kunnen we jou in deze functie allemaal bieden en dit in een gereputeerde moderne onderneming, actief in een snelgroeiende sector en met een marktleiderspositie. We bieden jou werkzekerheid, doorgroeikansen en een marktconform salarispakket met inbegrip van extralegale voordelen.

Deze kans laat je niet voorbijgaan!

Mail daarom meteen je motivatiebrief en cv naar jobs@derveaux-select.be

Derveaux Select t.a.v. Hilde Derveaux tel. 0495/51 50 36.

De verkennende gesprekken zullen doorgaan in Olen of via Teams.

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

Neem ondertussen reeds een kijkje op www.culinor.com



DERVEAUX SELECT
HUMAN RESOURCES