



Continental Bakeries is een Europese bakkerijgroep gespecialiseerd in de productie van koekjes, broodvervangers en toast. Zij richten zich op private label producten en op een aantal prachtige eigen merken, waaronder Haust en Bussink.

Continental Bakeries heeft vijftien 'Production Centers of Excellence' in West-Europa, met in totaal 2.500 medewerkers. Al hun productiefaciliteiten zijn gecertificeerd volgens de IFS en BRC standaarden. Zij exporteren hun producten wereldwijd, met West-Europa als belangrijkste afzetgebied.

## Teamleider Food (MBO/HBO) VERVULD

Voor de bakkerij in Deventer is Continental Bakeries op zoek naar een teamleider in de 3-ploegendienst.

Jij als teamleider weet dagelijks je vaste ploeg te motiveren en te inspireren om een topprestatie af te leveren. De ploeg die je aanstuurt bestaat uit ongeveer 15 medewerkers en je rapporteert aan de plantmanager.

Jouw uitdaging is het zo goed mogelijk afstemmen van het productieproces op de vraag van de klant(voornamelijk supermarkten). Daarnaast ben je betrokken bij verbetertrajecten, hierdoor is geen dag hetzelfde.

Een aantal van jouw verantwoordelijkheden:

- Je zorgt ervoor dat de installaties tijdig productie-gereed zijn en de benodigde grond- en hulpstoffen beschikbaar zijn
- Je signaleert productieproblemen en knelpunten. Kan het proces stabiel? Werk mee aan de oplossing!
- Je beoordeelt weekplanningen, je deelt de werkzaamheden zo goed mogelijk in en je laat je team weten wat ze moeten doen
- Je bewaakt de opvolging van werkprocedures, je bespreekt afwijkingen en knelpunten met je medewerkers en je implementeert veranderingen
- Kan het beter? Kom met een voorstel en minimaliseer zo productie-storingen

"Een leuke en veelzijdige functie in een internationaal zoetwarenbedrijf. Jij weet je team te motiveren om samen een topprestatie te leveren."

### Functie-eisen

Naast dat je analytisch sterk bent, stel jij je leergierig op en ga je flexibel om met factoren waar je soms geen invloed op kan uitoefenen. Ook ben je communicatief sterk, direct, eerlijk en kom je gemaakte afspraken na.

Verder voldoe je aan de volgende eisen:

- Je functioneert op mbo/ hbo werk en denkniveau
- Je hebt (aantoonbare) affiniteit met techniek, zodat je simpele storingen kan signaleren en verhelpen
- Je hebt werkervaring als leidinggevende in een food productie omgeving/ levensmiddelenindustrie
- Je hebt kennis van de HACCP richtlijn
- Je hebt waarborging/continuering van kwaliteit hoog in het vaandel staan en je kunt omgaan met onaangekondigde audits
- Je vindt het leuk om een divers team aan te sturen

## Aanbod

Continental Bakeries biedt je een verantwoordelijke functie met steeds veranderende en uitdagende werkzaamheden. Wanneer er sprake is van een match, treed je direct in dienst. Als het van beide kanten goed bevalt heb je uitzicht op een vast dienstverband.

Het salaris is gebaseerd op de zoetwaren CAO en is inclusief een 3-ploegentoeslag van 20%. Naast de reguliere vakantiedagen bouw je ongeveer 10 ATV dagen per jaar op. Verder is er een goede pensioenregeling.

## Reageren

Continental Bakeries heeft er voor gekozen deze vacature op exclusieve basis bij Professionals in Food uit te zetten. Wij nemen daarom de volledige werving en de eerste selectie voor onze rekening.

Geïnteresseerd in deze functie? Solliciteer dan snel via de solliciteer online optie. Graag ontvangen wij je cv in Word-format (niet verplicht), zodat wij deze efficiënt kunnen verwerken in onze systemen. Het spreekt voor zich dat wij jouw gegevens vertrouwelijk behandelen. Wij reageren altijd binnen vijf werkdagen op jouw sollicitatie en als er een match is, bespreken we dan ook nadere ins en outs met betrekking tot onze opdrachtgever.

Na een eerste telefonische selectie nodigen we je uit voor een sollicitatiegesprek op ons kantoor. Tevens gaan we -na jouw toestemming- referenties na. Op basis van onze bevindingen brengen we nader verslag uit aan de opdrachtgever Continental Bakeries . Daar volgen nog maximaal 2 gesprekken en een rondleiding.

Voor vragen over deze functie kun je contact opnemen met Ellis Hulshorst, Vestigingsmanager, via het telefoonnummer 085 1050126. Wij staan je graag te woord.

Ambieer je een baan in de levensmiddelenindustrie, maar is deze positie het net niet voor jou? Professionals in Food bemiddelt in heel Nederland voor productmanagers, accountmanagers, medewerkers binnendienst, productontwikkelaars, auditors, kwaliteitsmanagers,

kwaliteitsmedewerkers, productiemangers, procestechnologen, laboranten en analisten in de levensmiddelenindustrie. Past een dergelijke rol jou goed? Kijk dan snel op [onze website](#) en stuur ons een [open sollicitatie](#)!

Volg Professionals in Food ook op [LinkedIn](#) en blijf op de hoogte van het nieuws en onze vacatures.

## Overzicht

Locatie	Deventer
Opleiding	mbo / hbo
Ervaring	Medior
Uren per week	37,5
Rijbewijs nodig	Ja



Wanneer de vacature niet meer onder de gekoppelde URL geadverteerd staat dan kom je direct op onze overzichtspagina met vacatures uit. Mogelijk vind je daar alsnog de vacature onder een nieuwe URL. Anders is de vacature inmiddels verlopen.

## Contactpersoon



Ellis Hulshorst  
Operationeel Manager  
085 105 01 26  
e.hulshorst@professionalsinfood.nl

*"Sinds 2006 ben ik werkzaam in de arbeidsbemiddeling. Ik heb mij altijd ingezet voor professionals actief in de voedingsmiddelenindustrie en de laboratoriumbranche. En dat ik nog steeds met veel plezier! Kan ik mogelijk iets voor je betekenen? Graag kom ik met je in contact."*