



Nico Sluis Vleeswaren is een echt Hollands familiebedrijf. In dit jonge en dynamische vleesproductiebedrijf worden verschillende soorten vleeswaren van hoge kwaliteit geproduceerd. Het assortiment bestaat uit gekookte, gebraden vleeswaren van hele spierdelen. Deze vleeswaren worden op een moderne, ambachtelijke wijze geproduceerd.

Bij Nico Sluis Vleeswaren staat het leveren van kwalitatief hoogwaardige producten voorop. De afgelopen jaren is Nico Sluis Vleeswaren door deze strategie dan ook flink gegroeid. Voor de komende periode blijft de focus dan ook liggen op het leveren van lekkere eerlijke vleeswaren waarbij je nog echt vlees proeft.

Productieleider Food (HBO)

In deze brede functie als Productieleider bij Nico Sluis Vleeswaren geef je leiding aan de drie voormannen, indirect aan 25 productiemedewerkers. Je staat nauw in contact met de klanten en tevens met de directeur. Je bent dan ook zowel op kantoor als op de productievloer werkzaam, zodat je ziet wat er speelt op de werkvloer.

Je wordt ingewerkt door de voormalige productieleider die intern is doorgesloerd. Zo is de vacature van Productieleider ook ontstaan.

Als Productieleider werk je met doelstellingen en je bent verantwoordelijk voor:

- De dagelijkse operationele gang van zaken, van de productie en de samenhangende processen
- Het maken van de productie- en personeelsplanningen en je zorgt voor werkljsten op de productie
- De bestellingen en je onderhoudt contact met leveranciers
- Het zorg dragen voor het onderhoud van apparatuur en machines
- Het als lid van het HACCP kwaliteitsteam stimuleren van voedselveilig werken op de werkvloer en de controle hierop door middel van dagelijkse controlerondes
- De afhandeling van allerhande klantvragen
- Het voeren van gesprekken met medewerkers over hun functioneren

"We zoeken een enthousiaste initiatiefnemer die de productie zal gaan aansturen. De productieleider geeft leiding aan de drie voormannen. Bij Nico Sluis Vleeswaren heerst een open, informele bedrijfscultuur waar mogelijkheden zijn om door te groeien tot bedrijfsleider. Daarnaast heb jij als productieleider een breed

takenpakket wat zorgt voor veel afwisseling. "

Functie-eisen

Voor Nico Sluis Vleeswaren zijn wij op zoek naar een Productieleider die van aanpakken weet en beslissingen durft te nemen. In de communicatie over het maken van beslissingen ben je eerlijk en open, ook als het wel eens anders uitpakt dan verwacht. Het is daarom belangrijk dat je een groot verantwoordelijkheidsgevoel hebt. Tevens beschik jij over overtuigingskracht om jouw medewerkers te motiveren. Initiatief nemen in de breedste zin van het woord wordt erg gewaardeerd binnen Nico Sluis Vleeswaren.

Wat verder van belang is voor een succesvolle invulling van de vacature:

- Je hebt reeds meerdere jaren leidinggevende ervaring opgedaan in een food productie omgeving, bijvoorbeeld als meewerkend voorman, teamleider of productieleider
- Ervaring in de vlees is mooi meegenomen, maar zeker geen must. Nico Sluis Vleeswaren brengt je graag de nodige kennis bij
- Een afgeronde mbo- of hbo-opleiding richting procestechniek, voedingsmiddelentechnologie of aanverwante food opleiding
- Je bent 40 uur per week in dagdienst beschikbaar en in de gelegenheid om voor de opstart van de productie (5:30 uur) aanwezig te zijn.
- Je vindt het prettig om zowel op kantoor als in de productie werkzaam te zijn. Vieze handen horen erbij. Er wordt van je verwacht dat je af en toe meewerkt in de productie als de situatie daarom vraagt
- Je bent woonachtig in de omgeving van Maarssen
- Je beheert de Nederlandse taal goed in woord en geschrift
- Verder ben je enthousiast, daadkrachtig, praktisch ingesteld en een echte aanpakker

Aanbod

Wat biedt Nico Sluis Vleeswaren jou:

- Een functie in dagdienst van 5.30 uur tot 16.00 uur
- Je treedt direct in dienst op basis van jaarcontract. Doe je het goed, dan heb je uitzicht op een contract voor onbepaalde tijd.
- Een salaris tussen de €3.000 en €3.600 bruto per 4 weken op basis van een fulltime dienstverband
- 8% vakantiegeld, een eindejaarsuitkering van 2,75% en 24 vakantiedagen per jaar
- Je ontvangt een vergoeding voor onkosten en woon-werkverkeer
- De cao Vleeswaren is van toepassing
- Een open en informele bedrijfscultuur
- De mogelijkheid om jouw takenpakket uit te breiden en door te groeien naar Bedrijfsleider
- Er is ruimte voor het volgen van relevante trainingen/opleidingen

Reageren

Nico Sluis Vleeswaren heeft ervoor 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.

Bij interesse ontvangen wij jouw sollicitatie graag. Wij gaan uiteraard vertrouwelijk met jouw gegevens om en nemen altijd binnen vijf werkdagen contact met jou op.

Hoe ziet de sollicitatieprocedure eruit?

- Eerste telefonische selectie en nadere bespreking Nico Sluis Vleeswaren
- Match? Introductie bij Nico Sluis Vleeswaren
- Persoonlijke kennismaking bij ons op kantoor in Den Bosch
- Referentiecheck (na jouw toestemming)
- Eerste gesprek bij Nico Sluis Vleeswaren
- Tweede gesprek bij Nico Sluis Vleeswaren
- Arbeidsvoorwaardengesprek
- Je hebt je nieuwe uitdaging te pakken!

Voor vragen over deze functie kun je contact opnemen met Suzanne Boin, Recruitment Consultant, via het telefoonnummer 085 105 0122. Zij staat je graag te woord!

Op zoek naar een nieuwe uitdaging binnen de levensmiddelenindustrie, maar is deze baan het net niet voor jou? Professionals in Food bemiddelt in heel Nederland voor food vacatures. Zit jouw vervolgstap nu niet tussen ons actuele aanbod, stuur ons dan een [open sollicitatie](#). Wij nemen vervolgens binnen vijf werkdagen contact op om jouw wensen en ambities te bespreken en om je welkom te heten in ons netwerk. Join the club!

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

Overzicht

Locatie	Maarssen
Opleiding	HBO
Ervaring	Medior
Uren per week	40
Salaris range	€3000-€3600 bruto per 4 weken

SOLLICITEER

BEKIJK VACATURE ONLINE

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



Suzanne Boin
Recruitment Consultant
085-1050122
s.boin@professionalsinfood.nl

"Als Recruitment Consultant sta ik veel in contact met kandidaten en opdrachtgevers. Ik vind het belangrijk dat zij tijdens een persoonlijk gesprek het vertrouwen en het gevoel krijgen de taak van het vervullen van de vacature uit handen te kunnen geven. Door mijn opgedane kennis van de voedingsmiddelenindustrie in mijn vorige baan als productontwikkelaar weet ik als geen ander hoe dergelijke functies zijn vormgegeven. Hierdoor ben ik in staat om de juiste match te maken. Daarbij vind ik het nakomen van afspraken erg belangrijk. Het op een persoonlijke manier benaderen van zowel opdrachtgevers als kandidaten, zorgt ervoor dat ik tot de kern kom en de wensen inzichtelijk krijg. Dit resulteert in het succesvol samenbrengen van de kandidaat en de opdrachtgever voor de langere termijn."