



Buiteman bv is een dynamisch bedrijf gespecialiseerd in de productie van luxe zoutjes. Wij leveren o.a. aan diverse internationale retailers, onder eigen merk en private label. Onze bedrijfscultuur is informeel, nuchter en slagvaardig. Het succes van de producten is een combinatie van gebruik van grondstoffen van een hoge kwaliteit, familie recepten en traditionele bereidingsmethoden, gecombineerd met hedendaagse technieken.

Momenteel heeft Buiteman bv meerdere vacatures voor

Bakker/Deegzetter/Deegbereider (fulltime) m/v

Taken

In deze functie ben je werkzaam in onze moderne bakkerij, waar industriële processen en ambacht gecombineerd worden. De Bakker/Deegzetter/Deegbereider bereidt het deeg, verwerkt het en ziet toe op een constante aanvoer en juiste dosering opdat stabiele en hoogst haalbare kwaliteit behaald wordt. In de deegzetterij ben je regelmatig werkzaam in vroege diensten. Indien nodig kan een flexibel rooster worden toegepast.

Je wordt afwisselend als deegzetter/deegbereider ingepland. Daarnaast wordt je bij de productielijnen ingepland, alwaar je voor een correcte en efficiënte verwerking van de degen zorgt. Zie hiervoor tevens de taken bij Medewerker Productie / Ambachtelijk operator.

De medewerker is verantwoordelijk voor het schoonmaken en houden van apparatuur en werkomgeving.

Profiel

Wij zoeken een enthousiaste collega met relevante werkervaring in een productiebedrijf in de food.

Wat zoeken we verder?

- Relevante opleiding (brood en banket)
- Passie voor het vak
- Hoog verantwoordelijkheidsgevoel. Je werkt zowel zelfstandig als in teamverband
- Je bent nauwkeurig in je werk met het oog op hygiëne en veiligheid
- Goede beheersing van de Nederlandse taal zowel schriftelijk als mondeling

Interesse?

Mail je sollicitatie met motivatie en uitgebreid CV naar peno@buiteman.com.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.