

Operator Productie



www.baanwaarnemers.nl

Locatie

Zuid-Holland, Capelle aan den IJssel

<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>



Hou jij van machines, de geur van vers brood en wil je een indrukwekkende productielijn runnen? Voel jij passie voor de ambacht van het brood, maar aan de andere kant ook voor het bedienen van steeds modernere machines? Dan zoeken wij jou!

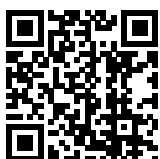
In de productie omgeving van onze dagverse bakkerij hoef jij je niet te vervelen. Als operator ben jij verantwoordelijk voor het vervaardigen en verwerken van het deeg, wat de basis is van al het lekkere brood wat wij maken.

Hiervoor vragen wij wel ervaring als operator en/of als bakker binnen de foodsector. Daarnaast stimuleren wij jou binnen onze organisatie ook om jezelf door te ontwikkelen.

Om een goede privé en werk balans te kunnen bieden, is het ook mogelijk parttime te werken en daarnaast bieden wij een interessante ploegtoeslag van gemiddeld 30% Spreekt jou dit aan? Dan staat de koffie klaar op onze bakkerij.

Vanuit onze bakkerijen verspreid over het land ontwikkelen en bakken wij dagelijks vol passie en plezier heerlijke en gezonde bakkersproducten voor Albert Heijn.

Wat ooit als een klein familiebedrijf begon, is nu ruim 125 jaar later uitgegroeid tot de grootste bakker van Nederland.



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



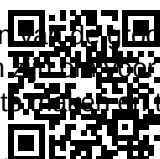
<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



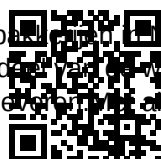
<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



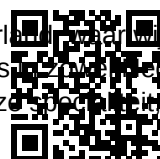
<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie



<https://www.advertentiax.nl/x-1676395-z>

Operator Productie

Wat ga je doen? Tot één van de grootste bakkerijen van Nederland. Hierin 7 dagen per week met een ploeg van 10 personen een dagverse bakkerij runnen. In Nederland zijn er deze producten tot nu toe niet te beleven. Het is onze ambitie om het op de markt te brengen.

WAT GA JE DOEN?

Als Operator Productie werk je in de dag-, avond- en nachtdienst in een rooster cyclus waar 35 uur fulltime is, maar er is ook ruimte is voor parttime werken. In onze organisatie wordt er 7 dagen per week geproduceerd, dus ook in de avonden en in het weekend.

In een geklimatiseerde omgeving begin het proces en zorg jij voor het deeg. Jij hebt hier de controle over

en bepaalt of het deeg goed genoeg is om er ovenheerlijk brood van te bakken. Is het deeg gekneet, dan worden er broden van gesneden die opgerold in de rustkast belanden. Na een lange rusttijd gaan ze de rijskast in.

Tot slot versier jij het brood voordat het de oven in gaat. Dat hele proces houdt jij nauwlettend in de gaten om storingen te voorkomen. Verder zullen onderstaande werkzaamheden de hoofdmoot van jou verantwoordelijkheid zijn:

Nadat je je bakkerskleren hebt aangetrokken, drink je nog even een kopje koffie in de kantine;
Als het tijd is om in te kloppen, loop je natuurlijk niet zomaar de bakkerij in. Eerst je handen wassen en je schoenen reinigen. Wel zo hygiënisch;

Samen met twee andere bakkers vorm je een team. Jullie zijn verantwoordelijk voor een productielijn van maar liefst 100 meter;

Aan het begin van het bakproces zorg je voor het deeg. Alle ingrediënten die je nodig hebt, voor bijvoorbeeld casinobrood, worden samengevoegd in een grote kuip. Jij controleert. Heeft het water bijvoorbeeld de juiste temperatuur? En je voegt zelf nog wat broodnodige hulpstoffen toe. Check even of het deeg er goed uitziet;

Is het deeg gekneet, dan worden er broden van gesneden die opgerold in een broodblik belanden. Al die blikken brood gaan de rijskast in, waar het 1,5 uur de tijd krijgt om te rijzen tot een mooi brood. En dat hele proces houdt je nauwlettend in de gaten om storingen te voorkomen. Storingen leggen namelijk het hele proces stil en dat wil je niet, in het ergste geval mislukt je brood en dat is voor jou als bakker echt afschuwelijk;

Versier het brood ook nog even met maan- of sesamzaad, voordat het de oven ingaat;
Kleine storingen los je zelf op, maar je bent een bakker, geen techneut, dus belangrijk dat je op tijd de technische dienst inschakelt;
Machines worden schoongemaakt en de vloer wordt geveegd.

WIE ZOEKEN WE?

Wij zoeken een operator die zijn vakdeskundigheid echt toepast in de praktijk, waarbij er goed overlegd wordt met elkaar. Aan die samenwerking lever jij een belangrijke bijdrage en denk jij mee over mogelijke verbeteringen in de bakkerij. Wij vinden humor erg belangrijk, wat in de bakkerij niet onbekend is.

Jij raakt niet snel in paniek en kleine storingen los jij zelf graag op.

Jij vind het niet erg om hard te werken, waar een dagvers bakkerijproces soms om vraagt.

Pas jij binnen dit profiel, maar heb jij nog niet alle kennis en ervaring? Dan zijn wij bereid jou dit te leren.
Verder vragen wij:

- Een MBO3 - diploma is mooi, maar het denkniveau is een must;

(Enige) ervaring als bakkerij of operator is een pré;
Ervaring binnen de foodsector is een pré;

Kennis van HACCP en voedselveiligheid is handig;
Kennis van de Nederlandse taal;

Bereidheid om mee te draaien in een ploegensysteem.

WAT KRIJG JE VAN ONS?

Je verdient tussen de €2.950,- en €3.400,- bruto per maand inclusief een gemiddelde toeslag van 30% o.b.v. 35 uur per week, waarbij jij wordt ingeschaald rekening houdend met jouw kennis en ervaring.

Je salaris en toeslagen worden ingeschaald volgens de Bakkers CAO, wat ook betekent dat je elke 4 weken wordt uitbetaald. Verder kun je van ons verwachten:

Jouw werkweek bedraagt maximaal 35 uur per week, waar ook ruimte is voor parttime werken. voor een mooie balans tussen werk en privé;
CAO met 25 vakantiedagen (na rato), mogelijkheid tot bijkopen van extra vakantiedagen, reiskostenvergoeding en pensioenopbouw;

Een baan voor langere tijd met uitzicht op een vast dienstverband;

We bieden je een keuzebudget dat je flexibel in kunt zetten en ook voor een pensioenopbouw wordt gezorgd. Als je ons een leuk bedrijf vindt en je hebt laten zien dat je concrete resultaten hebt bereikt, zullen we je stimuleren om door te groeien en je verder te ontwikkelen;

Mogelijkheid deelname collectieve verzekeringen, waaronder zorgverzekering;

Een prettige werksfeer binnen een professioneel bedrijf;

Gratis brood tijdens je pauzes in de kantine;
En als laatste ook niet onbelangrijk, omdat onze producten zo lekker zijn, kun je gebruik maken van een regeling om brood met korting te kunnen kopen.

Heb je interesse, neem dan contact.