

Leerling worstmaker

Ben jij er klaar voor om echt impact te gaan maken met je werk? Wil jij werken in een waarde gedreven bedrijf? Wil jij een bijdrage leveren aan het herstel van de aarde, de mens en ons voedselsysteem? Wacht dan niet langer en solliciteer nu voor de functie van 'Leerling worstmaker' bij 1906 – makers van charcuterie.

Even voorstellen

Wij zijn 1906 en wij zijn makers van ambachtelijke charcuterie met eigentijdse smaken. Geïnspireerd door de passie van onze overgrootvader Willem werken wij, 4 generaties slagers later, aan dezelfde visie: het maken van pure en eerlijke producten.

De basis van ons recept is altijd hetzelfde: vlees van dieren die een fantastisch leven hebben gehad, geen gerommel en enkel natuurlijke toevoegingen. En dat alles bereid met heel veel aandacht en liefde.

Door de bewuste keuzes die wij maken, garanderen wij kwaliteit en transparantie in alles wat we doen, van stal tot bord en dat proef je!

Wij zijn op zoek naar jou!

Sinds vijf jaar bouwen wij met 1906 – makers van charcuterie aan onze visie om bij te dragen aan het herstel van de aarde, onze voedselketen en willen we iedereen een kans op eerlijk werk geven. Dit doen wij door op een waarde gedreven manier de mooiste en lekkerste paté, oer-Hollandse charcuterie en convenience producten te maken. Om de volgende stap te maken zijn wij op zoek naar iemand die met passie, lef, enthousiasme en vooral een hoop lol ons team wilt komen versterken.

Onze klantenkring is het hogere segment horeca- & speciaalzaken en consumenten die kiezen voor kwaliteit en producten met een verhaal. Om de verwachtingen te overtreffen van deze klantenkring is kwaliteit, nauwkeurigheid en finesse van groot belang. Kernwaarden van ons bedrijf zijn dan ook verantwoordelijkheid nemen, passie, daadkracht en excellence. Van hieruit komen de mooiste producten tot stand, die zijn gekomen uit een unieke keten van dier tot bord. Wij zeggen dan ook; *aandacht geeft smaak*.

Wat ga je bij ons doen

De functie 'leerling worstmaker' is erg veelzijdig. Geen dag is hetzelfde en dat maakt deze functie juist zo uitdagend. Je kan de volgende werkzaamheden verwachten:

- Het maken van verschillende worstsoorten, hammen en gedroogde vleeswaren naar traditionele recepturen en technieken;
- Veelzijdige productie met veel verschillende technieken, waaronder ook traditionele technieken welke in de moderne worstmakerij vaak vervangen zijn door onnatuurlijke hulpstoffen;
- Sous-vide convenience producten voorbereiden en verpakken;
- Inkomende- en uitgaande bestellingen verwerken;
- Het helpen ontwikkelen van nieuwe producten. Hierbij hechten we enorme waarde aan jouw creativiteit en kennis;
- Verkoopklare producten verpakken.

Wat wij graag terug zien in jouw karakter:

Het belangrijkste vinden wij dat jij lekker jezelf kan zijn binnen ons bedrijf. Iedereen is uniek en heeft unieke kwaliteiten en wij bieden de ruimte om deze kwaliteiten te ontplooien. Verder vinden wij het belangrijk dat je:

- Je graag committeert aan 1906 - makers van charcuterie en onze visie;
- Interesse in / affiniteit hebt met het werken met vlees dat afkomstig is van dieren die een eerlijk, fantastisch leven hebben gehad;
- Er van houdt om in een team te werken;
- Nauwkeurig en integer werkt en dat je met oog voor detail werkt;
- Leergierig bent en wilt meegroeien met de ambities van ons bedrijf;

Wat hebben wij jou te bieden?

- Je bent essentieel onderdeel van ons bedrijf en onze waarden gedreven visie waarmee je bijdraagt aan het herstel van de aarde en onze voedselketen;
- Je leert van ons de fijnste kneepjes van het vak en je krijgt de ruimte om jezelf verder te ontwikkelen als vakman/ vakvrouw;
- 32 uur in de week, zodat je één dag voor school hebt. Onze werkweek loopt van maandag t/m vrijdag en we werken van 7.00 tot 16.00 uur;
- Een passend salaris bij jouw ervaring en leeftijd, gebaseerd op de CAO Vleesverwerkende industrie (12-18 Euro bruto, per uur);
- We vergoeden (een deel van) je reiskosten;
- Je komt te werken in een bedrijf waar ambacht, lean/efficiënt werken, professionaliteit en kwaliteit centraal staan;
- Je mag werken aan kwaliteitsproducten: patés, gekookte vleeswaren, gekookte worstsoorten, sous-vide gegaarde producten op receptuur, etc. Uiteraard proeven we ook regelmatig.
- Wij zijn een sociale onderneming, die verder kijkt dan alleen resultaat. We zorgen goed voor elkaar en willen het beste uit jou naar voren halen.

Wil je meer weten over *1906 – makers van charcuterie*? Neem dan vooral een kijkje op www.1906makersvancharcuterie.nl

Is je interesse gewekt? Dan zijn wij benieuwd naar jou en jouw motivatie. Stuur deze motivatie en een CV naar medewerkers@1906makersvancharcuterie.nl

Voor vragen of over deze functie kan je terecht bij Nathan Burggraaf, via nathan@1906makersvancharcuterie.nl of via 06 – 14 79 72 42