

Worstmaker

Ben jij een echte vakman die met passie en lef aan de slag wil om de mooiste worst en vleeswaren te maken? Hou je ervan om praktisch bezig te zijn, je handen uit de mouwen te steken en te werken met de beste ingrediënten? Dan zoeken wij jou als worstmaker bij 1906 – makers van charcuterie.

Over ons

Wij zijn 1906 Makers van Charcuterie, je zou het niet zeggen met onze bedrijfsnaam maar we zijn een jong bedrijf en maken worst en vleeswaren op een innovatieve nieuwe werkwijze. Geïnspireerd door onze overgrootvader Willem, maken wij pure, eerlijke producten, bereid met vlees waarvan we achter de oorsprong staan; van dieren die een goed leven hebben gehad.

We hebben zeer diverse soorten klanten: horecabedrijven in het hogere segment, retail klanten die kiezen voor biologisch en delicatessen winkels.

Jouw rol

Als worstmaker bij ons is geen dag hetzelfde. Je werkt met traditionele en nieuwe technieken om diverse worstsoorten, hammen en patés te maken waarop je trots kunt zijn. Ondanks alle verschillende soorten producten en processen heb je oog voor detail en precisie. Daarnaast werk je actief mee om onze productie slimmer en efficiënter te maken.

Wat je gaat doen:

- Zelfstandig worst, hammen en gedroogde vleeswaren maken met een uitgebreid, hightech machinepark;
- Sous-vide producten bereiden;
- Inkomende goederen controleren en verwerken;
- Standaardisatie en organisatorische groei is bij ons belangrijk, daarom werk je met een modern computersysteem (Clavier);
- Meedenken over procesverbeteringen en efficiëntie;
- Samen met ons gemotiveerde team zorg jij voor producten waarmee we de verwachtingen van onze klanten kunnen overtreffen.

Wat jij meebrengt:

- Praktische instelling en zin om je handen vuil te maken;
- Je houdt ervan om verantwoordelijkheid voor je eigen werk te nemen; met jouw instelling kunnen we dingen voor elkaar krijgen;

- Het lijkt je gaaf om worst en vleeswaren op een 100% natuurlijke manier te maken, dus óók zonder colorozo zout;
- Je werkt nauwkeurig, betrouwbaar en bent een echte teamspeler;
- Het lijkt je mooi om onderdeel te zijn van een groeiend bedrijf.

Wat wij bieden:

- Een uitdagende baan met veel variatie en ruimte voor eigen inbreng;
- Een fulltime contract voor 36 uur per week met een fijn salaris volgens CAO Vleeswarenindustrie (3.000 - 3.600 Euro bruto p/mnd, bij 36 uur);
- Werkdagen van maandag t/m donderdag van 7:00-16:00 uur en vrijdag middag ben je vrij om 11:30 uur;
- Werken in een sociaal en waarden-gedreven bedrijf dat zorgdraagt voor mens, dier en milieu;
- Ruimte om jezelf te ontwikkelen en door de tijd heen groeien naar je plek binnen het bedrijf waar jouw kracht zit.

Wil jij deel uitmaken van ons hechte en enthousiaste team? Stuur dan snel je motivatie en cv naar medewerkers@1906makersvancharcuterie.nl. Voor vragen kun je contact opnemen met Nathan Burggraaf via nathan@1906makersvancharcuterie.nl of telefonisch op 06 – 14 79 72 42.