

Functieprofiel – Slager

Doel van de functie

Als Slager ben je verantwoordelijk voor het portioneren, kruiden, verpakken en gereedmaken van een breed assortiment aan versvleesproducten volgens de hoogste kwaliteitsnormen. Je draagt zorg voor een efficiënt en accuraat productieproces, inclusief correcte opslag en voorbereiding voor levering. Daarnaast werk je nauw samen met je collega's om ervoor te zorgen dat alle orders tijdig en volledig worden verwerkt, met als doel de klanttevredenheid en productkwaliteit te waarborgen.

Plaats in de organisatie

- Rapporteert aan: Manager Productie Vers Vlees
- Samenwerking met: Medewerkers Vers Vlees

Verantwoordelijkheden

- Je portioneert het vlees in de gewenste hoeveelheid (aantal, gram).
- Je hebt kennis van de kwaliteit van het vlees.
- Bewerken van tal (dan niet voorbereid) vlees tot verkoopklare producten.
- Je kan productieaantallen omrekenen naar benodigde grond- en hulpstoffen.
- Je bent stressbestendig, houdt overzicht en weet prioriteiten te stellen.
- Je bent accuraat en nauwkeurig.
- Je bent oplossingsgericht, je richt je niet op problemen maar op oplossingen.

Competenties

- **Samenwerken:** Goede samenwerking met collega's en andere afdelingen om problemen op te lossen en de klanttevredenheid en kwaliteit te waarborgen.
- **Organiseren eigen werkzaamheden:** Efficiënt omgaan met de eigen tijd. Zorgen dat taken in de juiste volgorde en tijdig plaats vinden. Je kunt zelfstandig werken en neemt verantwoordelijkheid voor je taken.
- **Omgang met details:** Je hebt oog voor detail en zorgt ervoor dat je taken secuur worden uitgevoerd. Je streeft naar een hoge mate van precisie om fouten te minimaliseren en kwaliteit te waarborgen.
- **Flexibiliteit:** Bereidheid om te werken in een dynamische omgeving met veranderende prioriteiten en klantbehoeften.

Resultaatgebieden

Resultaatgebied	Omschrijving
Portioneren, kruiden en verpakken van vleesproducten	Nauwkeurig en vakkundig portioneren, kruiden en verpakken van een breed assortiment vers vleesproducten, waarbij de hoogste kwaliteitsnormen worden gehanteerd en de klantorder correct wordt uitgevoerd.
Kwaliteitsbewaking en voedselveiligheid	Zorgen voor naleving van strikte hygiëne- en voedselveiligheidsnormen bij het verwerken, kruiden en verpakken van vleesproducten.
Samenwerking en orderverwerking	Effectief samenwerken met collega's om ervoor te zorgen dat alle bestellingen tijdig, nauwkeurig en volgens de klantwensen worden verwerkt.

Kernwaarden Chefs Culinar

Kernwaarden	Wat we verwachten	Voorbeelden van gedrag
Samenwerken	Actief bijdragen aan een goede samenwerking binnen en tussen teams	Helpt collega's, deelt kennis, zoekt verbinding.
Communicatie	Open, transparant en effectief communiceren.	Deelt informatie proactief, luistert goed, geeft feedback.
Eigenaarschap	Neemt verantwoordelijkheid voor eigen werk en resultaten.	Komt afspraken na, lost problemen zelfstandig op.
Resultaatgerichtheid	Werkt doelgericht en draagt bij aan team- en bedrijfsresultaten.	Bewaakt deadlines, stelt prioriteiten, zoekt oplossingen.

Akkoord

Productiemanager Vers Vlees

Slager