

Vacaturetekst:

Samenvatting

Ben jij een vakbekwame slager met leidinggevende kwaliteiten en een grote passie voor ambachtelijk vlees? Heb jij oog voor kwaliteit en weet je een team te motiveren? Dan zoeken wij jou!

Onze slagerij is continue in beweging en om ons team te versterken zijn we op zoek naar uitbreiding. Wat ga je zoal doen bij ons?

- Motiveren, coachen en sturen van het team van (leerling)slagers en winkelmedewerkers
- Je bent verantwoordelijk voor de productie van vleesproducten volgens hoge kwaliteitsnormen en hygiënevoorschriften en je zorgt voor een mooie presentatie in de toonbank
- Je ben eindverantwoordelijke van de dag en zorgt voor een goede afsluiting
- Uitvoeren van vleesbewerkingen zoals snijden, portioneren en bereiden
- Klantgericht adviseren over vleesproducten, recepten en bereidingswijzen
- Toezicht houden op voedselveiligheid, hygiëne en naleving van regelgeving binnen de winkel
- Beheren van voorraad, bestellingen plaatsen en zorgen voor een optimale voorraadbeheer

Dit is nog maar een kleine greep uit de werkzaamheden die horen bij deze veelzijdige functie.

Wat breng jij mee?

- Je hebt ruime, aantoonbare ervaring als zelfstandig werkend slager
- Je hebt een afgeronde vakopleiding
- Je bent communicatief vaardig en hebt bij voorkeur ervaring met het aansturen van een team
- Je bent ambitieus en neemt graag verantwoordelijkheid

Ben jij na het lezen van deze vacature enthousiast geworden en herken jij je in het profiel dat we zoeken? We komen graag met je in contact om van gedachten te wisselen en je mee te nemen in onze winkel. Uiteraard is er ruimte voor eigen inbreng en invulling van de functie.

Voor vragen of aanvullende informatie mag je contact opnemen met Renée via 0648455263 of een mail sturen naar renee@klaverschagen.nl.