



Worstmaker

Ben jij **een echte vakman/vrouw** 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 wijze**. 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 delicatesses winkels.

Jouw rol

Geen dag is hetzelfde in onze worstmakerij. Met een mix van het traditionele ambacht en moderne technieken maak je kwaliteitsproducten waar je trots op kunt zijn. Door de grote variatie in ons assortiment is jouw **scherpe oog voor detail en precisie** onmisbaar. Verder denk je actief mee hoe we onze productie slimmer en efficiënter in kunnen richten.

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;
- Werken met een modern computersysteem (Claveer); standaardisatie en organisatorische groei is bij ons belangrijk;
- Meedenken over procesverbeteringen en efficiëntie;
- Samen met ons gedreven team zorg jij voor producten waarmee we de verwachtingen van onze klanten kunnen overtreffen.

Wat jij meebrengt:

- Een praktische en collegiale instelling en zin om je handen vuil te maken;

- Een gezond gevoel voor verantwoordelijkheid voor je eigen werk; met jouw instelling krijgen we dingen voor elkaar;
- Enthousiasme voor ons ambacht: worst en vleeswaren maken op een 100% natuurlijke manier, dus óók zonder colorozo zout;
- Nauwkeurigheid en betrouwbaarheid in alles wat je doet;
- Het lijkt je mooi om onderdeel te zijn van een groeiend bedrijf.

Wat wij bieden:

- Een uitdagende baan met veel variatie, ruimte voor eigen inbreng en een gemotiveerd team met vijf worstmakers (totaal zijn we met 20 collega's);
- Een fulltime contract (36 uur p/w) 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 vrijdagmiddag ben je vrij om 11:30 uur;
- 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.
- Startdatum in overleg.

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