



*Ben jij gek op lekker eten en is kwaliteit voor jou #1?
Geloof jij in de beste samenwerking met collega's en partnerships met klanten en leveranciers?
Ga jij voor authentiek, ambachtelijk én voor het beste resultaat?
Word jij gelukkig van samenwerken en van heerlijke ingrediënten?*

Dan is deze functie écht wat voor jou!

Wij zijn op zoek naar een:

Medewerker Inpakafdeling

(24-40 uur)

Jouw missie...

Is te zorgen voor het verzorgd, hygiënisch, vlot en smakelijk opmaken van onze gerechten in hun verpakkingen, zodat de collega's in het magazijn mooie producten hebben om klaar te zetten voor onze klanten en onze klanten kunnen (laten) genieten van echt lekkere maaltijden (onze reden van bestaan). Je maakt van iedere verpakking een feest met jouw plezier in het werken met eten.

Het succesvol uitvoeren van deze functie betekent:

- Het op de juiste manier verpakken van de gerechten tot mooie maaltijden voor onze klanten;
- Het prettig samenwerken in kleine teams (4-6 personen) op een groeiende afdeling van ruim 50 collega's, zodat alle recepturen tijdig en correct zijn ingepakt en onze orderpickers de gerechten tijdig met het transport naar onze klanten mee kunnen geven;
- Het schoonhouden van de afdeling en daarmee de gerechten, machines, werkbanken, gereedschappen en andere materialen;
- Het dagelijks zoeken naar en werken aan manieren om kleine verbeteringen te realiseren, zodat het werk leuker en beter wordt;
- Met plezier aan de slag met collega's en met een voldaan gevoel naar huis...

Een dag kan er als volgt uit zien...

Als je 's ochtends binnenkomt en je je klaar hebt gemaakt voor de start, controleer je eerst wat er op de productieplanning van de dag staat. Vervolgens ontvang je van de collega's die gerechten die aan de beurt zijn om verpakt te worden en ga je met je team van start; je verpakt een aantal verschillende gerechten wat voor leuke afwisseling zorgt en doet dit ook nog voor verschillende klanten.

Vervolgens overleg je kort met collega's over wat gisteren goed is gegaan en over wat misschien nog gedaan moet worden, zodat alles op tijd klaar is. Hierna zijn de volgende gerechten aan de beurt, wordt er tussentijds schoongemaakt en zorg je ervoor dat er voldoende verpakkingsmaterialen zijn en vervolg je de planning.

Na de lunch in ons StarCuisine Café maak je de balans op met de collega's en check je wat er nog gedaan moet worden, wat evt. nog extra aan bestellingen is toegevoegd en wat in welke volgorde moet worden klaargezet. Mochten er nog recepturen voor verpakking ontbreken, dan informeer je de afdelingsleider en evt. de planner rechtstreeks, zodat dit tijdig kan worden opgelost, voordat je echt omhoog zit.

Aan het einde van de dag, als alle verpakkingen zijn klaargezet, maak je samen met je collega's de afdeling goed schoon, zodat je de dag met een voldaan gevoel eindigt en zo hebt gezorgd voor een goed begin voor de volgende dag.

**De ideale kandidaat...**

Houdt van goed eten, heeft ervaring met werken in de keuken, werkt precies, hygiënisch en heeft bij voorkeur affiniteit met onze ingrediënten en gerechten (warenkennis. Dat is handig, maar ook leuk!). Daarnaast zijn kennis over en het toepassen van de HACCP regels belangrijk, omdat onze gerechten met de grootste zorg voor voedselveiligheid worden bereid.

Flexibiliteit, weten van aanpakken en goed kunnen samenwerken zijn hierbij ook van groot belang. Je hebt goede communicatieve vaardigheden en een beetje humor houden wij ook erg van...☺

Wat bieden wij?

We bieden jou een mooie functie op een belangrijke plek in een snelgroeiend bedrijf, waar jij jouw steentje kunt bijdragen aan het bereiken van wat we graag doen: mensen blij maken met echt lekkere maaltijden.

We hebben een leuk, betrokken team waar mensen klaar staan voor elkaar. Lekker eten is een liefde die we met elkaar delen, dus dat is dan ook een onderwerp waarover we graag praten en iets wat we graag doen...

Natuurlijk betalen wij ook een prima salaris en hebben we goede secundaire arbeidsvoorwaarden. StarCuisine is open van maandag tot en met zaterdag en de werktijden kunnen liggen tussen 6:00 in de ochtend tot 22:00 uur in de avond. Wij verwachten van jou dat je flexibel inzetbaar bent qua tijden maar zullen jou niet langer dan 8 uur inplannen op een dag.

Reageren

Spreekt deze functie je aan en zie je jezelf werken in een team met zeer betrokken medewerkers voor klanten van topniveau?

Stuur dan je CV en een beknopte motivatie naar Francine van Limborgh (f.vanlimborgh@starcuisine.nl). Meer info over ons bedrijf is te lezen op www.starcuisine.nl.

Trefwoorden:

Food, verpakken, maaltijden, keuken, portionering, assemblage, HACCP, Den Haag, Zuid-Holland, Rotterdam.