

Vacature Operator (36 uur)

Ravensbergen Food B.V. is een innovatieve producent van gespecialiseerd in snacks voor tussendoor, als ontbijt en functionele consumptie. In onze fabriek in Sassenheim produceren wij mueslirepen en gebakken graanrepen in vele variaties voor diverse A-merken en retailers in Nederland en Europa.

Ravensbergen Food B.V. is op zoek naar een Operator die een stempel wil drukken op de verdere optimalisatie van productie en productieprocessen.

Dit ga je doen

Als Operator bij Ravensbergen Food B.V. ben je per shift, samen met je collega operators, verantwoordelijk voor de productielijnen. Na de overdracht met de Operators van de vorige shift, begin je met het controleren en draaiende houden van de installaties. Uiteraard spring je in bij je collega's wanneer zij assistentie kunnen gebruiken.

Buiten de routinematige werkzaamheden, die bij het werk van een Operator behoren, worden er een aantal kwaliteitscontroles van je verwacht. Hiermee ben jij (mede) verantwoordelijk voor de kwaliteit en veiligheid van de producten waarmee wij onze klanten bedienen.

Wij zoeken een collega die een uitdaging niet schuwt. In de overgang van oudere naar nieuwe installaties valt er voor iedere operator een hoop te leren. Het belangrijkste is een energieke houding en een gezonde hoeveelheid motivatie. Daarnaast wordt een kritische blik op het werk en de processen gewaardeerd.

Wij waarderen jou met de verantwoordelijkheden, die je laat blijken aan te kunnen, een marktconform salaris en een open en stimulerende werkomgeving.

Respect naar elkaar en samenwerken zijn kernwaarden waar wij veel waarde aan hechten.

Functieprofiel:

Operator

Plaats in de organisatie:

De operator rapporteert aan de Teamleider.

Doel:

Het uitvoeren van werkzaamheden ten behoeve van het goed (kunnen) bereiden van de producten van de diverse productgroepen door het instellen en bedienen van de verschillende machines/apparatuur (volautomatisch).

Kerntaken/ Verantwoordelijkheidsgebieden:

- Verhelpen van operationele storingen – in overleg met Technical Support – en het bijsturen van het verpakkingsproces.
- Opleiden van medewerkers op onderdelen van het proces.
- Deelnemen in verbeter projecten als expert.
- Controleren en registreren van werkzaamheden.
- Informatie opvragen en adviseren van teamleiders en collega's.
- Aandacht hebben voor eigen veiligheid en de veiligheid van collega's.
- Werken met machines met bewegende delen, instellen proefdraaien, signaleren naar Technical Support bij afwijkingen.
- Bereid zijn om in ploegendiensten te werken.
- Schoonhouden werkomgeving.
- Schoonhouden algemeen.

Opleidingsniveau en relevante kennis/ervaring:

- Algemene kennis hebben van de hygiëne richtlijnen in de voedingsmiddelenindustrie.
- Algemene richtlijnen binnen Ravensbergen Food begrijpen en opvolgen.
- Kennis hebben van proces computer (PLC, programmeerbare logisch eenheid) om werkzaamheden uit te voeren, storingen te verhelpen en te adviseren.
- Weten welke onderdelen van het machinepark nodig zijn om het werk uit te voeren en deze op de juiste wijze gebruiken, in stellen en problemen herkennen.
- Inzicht hebben in het gehele proces.
- Onvoorziene omstandigheden herkennen.
- Uitleg kunnen geven over eigen werkzaamheden aan (tijdelijke) medewerkers.
- Mbo-niveau 3 / VAPRO A (of B).

Arbeidsvoorwaarden:

- De cao-zoetwaren industrie is van toepassing.

Emolumenten:

- 36-urige werkweek
- Pensioenregeling
- Reiskostenvergoeding
- 25 (180 uur) vakantiedagen
- Parkeergelegenheid
- Bedrijfsfitness
- Actieve personeelsvereniging

Informatie en sollicitatie:

Ambitieuze kandidaten worden uitgenodigd om te reageren. Voel je je aangetrokken tot dit boeiende profiel, stuur dan een e-mail met motivatie en CV naar Patricia Verbaas patricia.verbaas@ravensbergenfood.com

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.