

Neuhaus – Operator

TO DO

Als operator ben jij een cruciale schakel in ons productieproces. Je zorgt ervoor dat onze pralines vlot en volgens de hoogste kwaliteitsnormen geproduceerd worden. Dankzij jouw technisch inzicht en nauwkeurigheid loopt alles op wieltjes.

- Bedienen en opvolgen van de productielijnen (moulage en enrobage) volgens de geldende procedures
- Controleren van de productkwaliteit en ingrijpen bij afwijkingen
- Uitvoeren van reinigings- en basis onderhoudswerken aan machines
- Registreren van productiegegevens en rapporteren van problemen
- Naleven van hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften (HACCP)
- Samenwerken met collega's om een efficiënte productie te garanderen

TO BE

- Je hebt een eerste ervaring in een productieomgeving of interesse in techniek
- Je werkt nauwkeurig en hebt oog voor kwaliteit
- Je bent hands-on en steekt graag de handen uit de mouwen
- Je kan zelfstandig werken, maar bent ook een echte teamplayer
- Je respecteert strikt hygiëne- en veiligheidsregels
- Je bent bereid te werken in een wisselende dagploeg (39u/week):
 - 05:00–13:00 en 13:00–21:00 (vrijdag 05:00-12:00 en 12:00-19:00)

TO OFFER

Als jij groeit, groeien wij. We bieden jou een warme en ambachtelijke werkomgeving waar je elke dag trots kan zijn op het product dat je maakt. In ruil voor jouw inzet mag je rekenen op een aantrekkelijk loonpakket, aangevuld met ploegen- of nachtpremies en maaltijdcheques van €10. Daarnaast zorgen we voor mooie extra's zoals eindejaarsvoordelen, chocoladepakketten en een personeelskorting.

https://www.neuhauschocolates.com/fr_BE/home