

Food Ingredients Service Center Europe B.V. (afgekort **FISCE** en onderdeel van het beursgenoteerde Acomo N.V.) is gevestigd in Etten-Leur, gunstig gelegen tussen de belangrijke internationale havens van Rotterdam en Antwerpen.

In onze productiefaciliteit, verwerken wij een groot aantal verschillende voedingsmiddelen, volgens een uniek, gepatenteerd en 100% natuurlijk hittebehandelingssysteem.

In verband met de snel toenemende vraag naar onze gespecialiseerde activiteiten, zijn wij op zoek naar een nieuwe collega voor de functie van:

Allround Operator Voedingsmiddelen

Werkzaamheden:

Als operator ben je verantwoordelijk voor het beheersen van het volledige proces in ons innovatieve bedrijf, met daarbij veel aandacht voor de kernwaarden kwaliteit, veiligheid en hygiëne.

Wij zijn dan ook op zoek naar iemand met een hoog verantwoordelijkheidsgevoel, die begrijpt wat de consequenties zijn, als er niet strikt volgens de afgesproken procedures wordt gewerkt.

Je bedient en stelt zelfstandig de bewerkings- en verpakkingsinstallaties in, met inachtneming van de daarvoor geldende procedures en richtlijnen (o.a. HACCP en ISO).

De werkzaamheden zullen worden uitgevoerd in een 2-ploegendienst schema.

De volgende taken maken dan ook onderdeel uit van deze functie:

- Uitvoeren van productietechnische werkzaamheden, zoals het omstellen / bijregelen van de machines en/of de apparatuur;
- Instellen en aanpassen van wisselde recepten en stort- en vulgewichten in een clean room omgeving;
- Bedienen van onze systemen / de productieapparatuur (o.a. ketels, pompen, slangen en afvullijnen);
- Bewaken van de operationele conditie van machines door regelmatig uit te voeren van inspecties;
- Uitvoeren van schoonmaakwerkzaamheden;
- Opvolgen van informatie en het controleren en waar nodig aanpassen van instellingen;
- Beoordelen van de productkwaliteiten door visuele waarnemingen, testen en metingen;
- Zelfstandig oplossen van niet routinematige problemen en/of kleine reparaties / aanpassingen;
- Verwerken van proces- en productiegegevens in onze rapportagesystemen.

Daar wij willen blijven investeren in de toekomst, zijn wij bereid om geschikte kandidaten, die mogelijk nog niet alle aspecten van deze functie beheersen, door middel van een gedegen interne training verder op te leiden tot het niveau van een Allround Operator Voedingsmiddelen.

Persoonlijkheid, motivatie, leergierigheid, inzet en collegialiteit zijn voor ons de belangrijkste voorwaarden voor een langdurige - en open werrelatie.

Daarnaast menen wij, dat een geschikte kandidaat aan het volgende zou moeten voldoen:

- Een afgeronde mbo-opleiding;
 - HACCP kennis;
 - Affiniteit met voedingsmiddelen;
 - Flexibele instelling, waarbij bereidheid moet zijn om af en toe langer door te werken;
 - Goede beheersing van de Nederlandse taal in woord en geschrift;
 - In het bezit van een rijbewijs en eigen vervoer.
-
- Clean room ervaring is een pré maar geen directe noodzaak;
 - Een heftruck certificaat is een pré maar geen directe noodzaak.

Wat bieden wij?

- Een afwisselende fulltime functie, binnen een dynamisch, vernieuwend en succesvol bedrijf;
- Onderdeel uitmaken van een klein en hecht team van betrokken en gemotiveerde collega's;
- Een informele - en open werksfeer, met daarbij veel aandacht voor het optimaliseren van processtappen en veilige werkomstandigheden;
- De gelegenheid om je kennis te verbreden en je verder te kunnen blijven ontwikkelen en wel door middel van gerichte cursussen en trainingen;
- Interne doorgroeimogelijkheden binnen onze groep van voedselverwerkende bedrijven;
- Een tijdelijk dienstverband met de uitdrukkelijke intentie om dit na de eerste bepaalde periode om te zetten naar een dienstverband voor onbepaalde tijd;
- Een marktconform salaris en uitstekende primaire- en secundaire arbeidsvoorwaarden.

Stuur je motivatie met uitgebreid CV onder vermelding van Vacature Operator Voedingsmiddelen per e-mail naar mw. J. de Ronde – HR & Corporate Recruitment: jderonde@acom.nl.

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