



## PLOEGVERANTWOORDELIJKE KOOKZAAL - NACHT

### 'MERK' PROFIEL:

- Je staat in voor het aansturen van je team, organiseren van de dagelijkse operationele activiteiten en zorgt voor een efficiënte planning en werkverdeling.
- Als ploegverantwoordelijke ben je een voorbeeld voor je team en draag je dit actief op de werkvloer uit in onze dagelijkse SQDCM filosofie.
- Je bent trots op onze merken en zorgt dat de geplande hoeveelheden product op de jou toegewezen werkplek(ken) afgewerkt worden volgens de vooropgestelde veiligheidsvoorschriften, kwaliteitsnormen en rendementseisen.
- Je bent trots op je medewerkers, begeleidt en coacht hen opdat iedereen in jouw team zich maximaal kan ontwikkelen.
- Je bent verantwoordelijk voor een directe communicatie met onze medewerkers en het management. Het correct verwerken van informatie (zowel bottom up als top down).
- Continue verbeteren en passie om te excelleren zit in je genen. Je implementeert verbeterprojecten op vlak van 5S, veiligheid, productiviteit en onderhoud.

### DAT IS 'M:

- Je hebt voldoende technische affiniteit en interesse in alles wat techniek en voeding betreft.
- Je beschikt over het logisch vermogen om snel te schakelen (bv hoe lang een bepaald proces duurt), zonder het algehele proces uit het oog te verliezen.
- Je bent een communicatieve people manager, die het beste uit zijn team haalt.
- Pro-activiteit en oplossingsgericht denken zijn een must.
- Resultaat- & kwaliteitsgericht werken, een winnersmentaliteit zijn je hoofdingrediënten.
- Je werkt zelfstandig en je kan knopen doorhakken.
- Je hebt een passie voor voeding.
- Je bent flexibel en bereid om in 2 ploegen of vaste nacht te werken.

### **Smaakt dit naar meer?**

Stuur je motivatiebrief en CV naar [CFB\\_HRM@thegbfoods.com](mailto:CFB_HRM@thegbfoods.com)