

Productieleider

Bij OSI, Henri van de Bilt vleeswaren zijn wij ervan overtuigd dat onze medewerkers het succes van het bedrijf bepalen. Met succes in gedachten als het uiteindelijke doel, streven we ernaar een omgeving te bieden die uitdagende, stimulerende en lonende kansen biedt.

Wat je gaat doen:

In de rol van Productieleider stuur jij de productie aan en ben jij verantwoordelijk voor het gehele productieproces. Je voelt je als een vis in het water in een veranderende en snel groeiende organisatie. Het is voor jou een uitdaging om mee te gaan in deze groei en daarin te focussen op continu verbeteren van de verschillende processen. In deze uitdagende rol ben je een inspirerende en hands-on leidinggevende. Dit betekent dat je jouw mensen stimuleert tot betere prestaties, maar dat je ook de betrokkenheid en verantwoordelijkheid naar een topniveau kan brengen en daar kan houden. Je bent toegankelijk en weet wat er op de vloer speelt! De focus ligt op continu verbeteren, het optimaliseren van de prestaties. Je zorgt ervoor dat de doelstellingen en productietargets behaald worden. Je streeft naar het beste resultaat en zorgt er voor dat ten alle tijden het hoge kwaliteitsniveau wordt behaald. Je haalt het beste uit jouw team en zorgt er samen met jouw team voor om iedere dag weer top producten aan onze klanten te leveren.

De moderne plant is verdeeld in verschillende hallen. De taken zijn verdeeld over 2 productieleiders. Je krijgt de verantwoordelijkheid over 1 deel van de plant (afdelingen zouterij, rokerij en vacuüm) en stuurt daar 2 teamleaders aan.

Kerntaken:

- Je stuurt en productieproces aan en zorgt ervoor dat de targets behaald worden
- Je zorgt ervoor dat de hygiëne- en Arboregels worden nageleefd
- Je zorgt goed voor je team en haalt het best uit hun naar boven
- Je voert gesprekken met je team en werkt nauw samen met de kwaliteitsdienst, productieplanning en technische dienst.
- Je monitort het proces nauwlettend en verbetert het proces waar nodig
- In deze functie rapporteer je aan de plantmanager

Functie-eisen:

- HBO werk- en denkniveau met een achtergrond in bijvoorbeeld levensmiddelen technologie
- Ervaring met Lean of Six Sigma is een pré.
- Minimaal 4 jaar leidinggevende werkervaring in een productieomgeving binnen de voedingsmiddelen- of vleessector
- Je hebt een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse en/of Duitse taal

Wat kan je van ons verwachten

Als je voor ons werkt, vinden we het belangrijk dat je je thuis voelt binnen de organisatie, we willen graag dat je het naar je zin hebt en houdt! Voordat je start zal je al wegwijs worden gemaakt binnen OSI Henri van de Bilt, zodat je eerste dag al vertrouwd voelt! Als je onze collega wordt, geven we je alle ruimte om mee te groeien met de organisatie. Binnen Henri van de Bilt heerst een fijne bedrijfscultuur waarin mensen de kans krijgen om te shinen! We bieden je een marktconform salaris en alle mogelijkheden tot het volgen van opleidingen.

MEER WETEN OF SOLLICITEREN

We maken graag kennis met je. Als je geïnteresseerd bent om voor OSI Henri van de Bilt te werken, stuur dan een mail naar Nicole Bannink, HR Manager, nicolebannink@henrivandebilt.nl. Wil je eerst meer weten, bel dan gerust met haar. Zij geeft jou graag antwoord op al je vragen. Als je liever een WhatsApp-bericht stuurt, kan dat ook. Telefoonnummer: 06-53254131