

Procesoperator – standplaats Leeuwarden

Wil jij veel afwisseling in jouw werkzaamheden, wil je een proces in goede banen leiden en ben jij op zoek naar een uitdaging? Dan zijn we op zoek naar jou! Voor onze locatie Leeuwarden zoeken wij medewerkers die mee willen bouwen aan onze organisatie.

Wie is Royal Steensma? Wat doen we als Royal Steensma en waar streven we naar?

Royal Steensma is een professioneel en innovatief familiebedrijf gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige ingrediënten en smaakvolle halffabricaten voor de retail, brood-, banket-, chocolade- en ijsindustrie. Wij produceren onder eigen merk en onder private label en zijn nationaal en internationaal actief. In Nederland behoren wij tot de marktleiders op het gebied van de productie van bakkerijgrondstoffen.

Als je bij één van onze vier Nederlandse plants binnenkomt, ervaar je niet alleen dat wij heerlijke bakkerij ingrediënten produceren, maar ervaar je vooral de bevoegenheid van onze medewerkers. Medewerkers die kennis hebben van uiteenlopende processen, producten en specialiteiten. Met circa 225 collega's zorgen wij er dagelijks voor dat zowel de ambachtelijke bakker op de hoek, als ook de industrie en de retail voorzien worden van onze producten. De saamhorigheid ervaar je wanneer je één van onze locaties binnenloopt. Humor in combinatie met hard werken, met de handen in het deeg en ook een lach en een traan zijn ons niet vreemd. Korte lijnen, efficiency, inventiviteit, maatwerkoplossingen: daar houden wij van; en onze klanten ook!

Royal Steensma heeft vestigingen in Leeuwarden, Franeker, Elst en Vlaardingen. Daarnaast beschikt de organisatie over een eigen productiefaciliteit in Thailand voor de aanlevering van grondstoffen.

De functie:

Als Procesoperator ben je verantwoordelijk voor een juist verloop van een of meerdere (productie)processen. Je stuurt bij en / of grijpt in, daar waar het nodig is.

Je voornaamste taken en verantwoordelijkheden zijn:

- Je draagt zorg voor een goed en efficiënt verloop van het productie-, verwerkings- en verpakingsprocessen aan de hand van voorschriften, specificaties en visuele informatie op de apparatuur waarmee je werkt;
- Je voert de benodigde voorbereidingen uit, zoals het afstellen van machines en het aanvoeren van benodigde (hulp- en) grondstoffen;
- Je ziet toe op een juist procesverloop, je doseert hulpstoffen en controleert de procesgegevens / specificaties;
- Je geeft aanwijzingen aan productiemedewerkers en / of uitzendkrachten met betrekking tot het verpakken van het gereed product;
- Je meldt storingen of het niet optimaal functioneren van de apparatuur en machines aan de directe leidinggevende en je draagt zorg voor de registratie daarvan;
- Je neemt voorgeschreven productiemonsters voor de kwaliteitscontrole en je vermeldt codering, naam en chargennummer;
- Je signaleert mogelijke verbeteringen met betrekking tot kwantiteit en kwaliteit;
- Je onderhoudt machines en zorgt ervoor dat de machines en werkplekken schoon zijn tijdens en na het productieproces;
- Je bent mede verantwoordelijk bij afwezigheid van de direct leidinggevende;
- Je begeleidt nieuwe medewerkers, uitzendkrachten en stagiairs;
- Je wisselt informatie uit met collega's, medewerkers van de afdeling Kwaliteit, R&D en TD inzake kwaliteit en voortgang.

Wat vragen we van je?

- Je beschikt over een afgeronde opleiding MBO bij voorkeur in de voeding en / of Vapro A en / of B;
- Je beschikt over minimaal 2 jaar werkervaring in een soortgelijke functie, bij voorkeur binnen de food;
- Je hebt kennis van en /of affiniteit met kwaliteitssystemen;
- Je bent analytisch, flexibel, pro-actief, accuraat, secuur en hebt een technische inzicht.
- Je beschikt over een hands-on mentaliteit;
- Je bent een teamplayer en je bent in staat zelfstandig en alleen te werken;
- Je beschikt over goede communicatieve vaardigheden;
- Je kan aandachtig en geconcentreerd werken;
- Je bent bestand tegen werken onder druk en met het werken met deadlines. Je bent daarbij besluitvaardig;
- Je hebt geen problemen met regelmatig fysiek tillen van dozen of zakken tot 25kg;
- Je bent bereid in drukke tijden over te werken.
- Minimaal werken in 3 ploegen.

Wat bieden we je?

Wij bieden je een zelfstandige, uitdagende en veelzijdige functie met ruimte voor eigen initiatief. Een goed salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden, een gedegen pensioenregeling en een eindejaarsuitkering. Tevens bieden we je een gezellig team, waarbij we informeel en actief met elkaar samenwerken. Ontwikkelingsmogelijkheden zijn eveneens aanwezig.

Nieuwsgierig of heb je de gouden tip?

Heb je vragen of weet je iemand in jouw netwerk die op zoek is, neem dan contact op met Jelke van Dapperen, HR Manager. Jelke is bereikbaar op nummer 06-20253739. Ook kun je een mail sturen naar j.vandapperen@steensma.com