

Teamleider Productie – standplaats Vlaardingen

Heb je ervaring met het aansturen en motiveren van een productieploeg en wil je aan de slag in een internationaal familiebedrijf? Dan is dit een mooie uitdaging voor je!

Functie:

Als Teamleider Productie ben je verantwoordelijk voor het goed verlopen van één of meerdere productieprocessen. Je werkt in ploegendienst van maandag tot en met vrijdag. Je geeft leiding aan een groep medewerkers aan de lijn en zorgt dat veiligheid gewaarborgd is en dat de doelstelling op het gebied van kwaliteit en volume behaald worden. Je organiseert het werk van je ploeg en stuurt bij of grijpt in waar nodig. Je bent het aanspreekpunt voor de ploeg waarmee je werkt.

Je voornaamste werkzaamheden en verantwoordelijkheden zijn:

- Je stuurt een groep medewerkers aan binnen een ploegenrooster en begeleid uitzendkrachten. Hierbij horen ook het voeren van selectie-, verzuim- en functioneringsgesprekken en het leiden van het teamoverleg.
- Je instrueert je mensen, zodanig dat de vereiste kwaliteit en kwantiteit van de productie wordt gerealiseerd. Daar waar nodig stuur je bij.
- Je verhelpt kleine storingen en schakelt de Technische Dienst in bij meer complexere storingen en assisteert de TD.
- Je analyseert oorzaken van storingen en bespreekt deze met de productiemanager, om tot voorstellen voor praktische verbeteringen te komen.
- Je denkt na over verbeteringen en betreft hier ook je medewerkers in. In samenspraak met je leidinggevende voer je de verbeteringen uit.
- Je geeft vaktechnische aanwijzingen en instructies aan medewerkers, werkt nieuwe medewerkers in en deelt je kennis over het productieproces met collega's.
- Opstellen en verbeteren van werkinstructies. Je zorgt dat gewijzigde instructie op de juiste wijze worden geïmplementeerd.
- Je treft voorbereidingen voor de productie, zodat er een efficiënte en ononderbroken uitvoering plaats vindt.

Je werkt nauw samen met je collega's van de Productie, het Magazijn en de Expeditie. Je rapporteert aan de Productiemanager.

Wat vragen we van je?

Je hebt een hands-on mentaliteit en vind het fijn om concrete resultaten te behalen. Je blijft rustig als het druk is en kan goed omgaan met deadlines. Je hebt voldoende technisch inzicht om kleine storingen te verhelpen. Verder voldoe je aan het volgende profiel:

- Je hebt minimaal een MBO 4 diploma behaald, bij voorkeur in de voeding en/of je hebt Vapro A of B behaald.
- Je hebt ervaring met het aansturen van een productieploeg, bij voorkeur binnen de voeding.
- Je spreekt en schrijft goed Nederlands en Engels en bent in staat om een boodschap duidelijk over te brengen.

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.

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

Royal Steensma is een professioneel en innovatief bedrijf en is recent onderdeel geworden van Dawn Foods. Dawn Foods is een internationaal familiebedrijf, gespecialiseerd in bakkerij ingrediënten. 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 bevologenheid van onze medewerkers. Medewerkers die kennis hebben van uiteenlopende processen, producten en specialiteiten. Met circa

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS

255 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 / slim 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!

Solliciteren?

Klinkt dit interessant? Solliciteer dan nu! Neem dan contact op met Dana Hoogendoorn, HR Medewerker. Dana is bereikbaar op nummer 06-17594251. Ook kun je een mail sturen naar recruitment@steensma.com