

Bakkerij Carl - Productiemanager voeding

Productiemanager

Word jij onze nieuwe Productiemanager?

Voor Broodbakkers, de productiesite van Bakkerij Carl, zijn we op zoek naar een ervaren **Productiemanager**.

In onze productie leveren we niet enkel de meest verse producten aan onze eigen winkels, maar ook B2B staan we al sterk in de markt. Op vandaag leveren we aan 140 retailpunten en willen we dit alleen maar verder uitbreiden. De verdere groei en uitbouw van onze productie is momenteel in volle gang, een **gloednieuwe productiehal** wordt op dit moment gebouwd om volgend jaar in gebruik te nemen!

Deze nieuwe site vraagt dan ook om **een ervaren leider**, die mee zijn schouders zet onder het **aansturen van de teamleaders** en hen te **coachen** zodat ze de beste versie van zichzelf kunnen zijn.

Momenteel hebben we een productie die nooit stilstaat en waar **100 FTE's** verspreid over 3 shiften zich dagelijks inzetten voor de **meest kwaliteitsvolle** producten op de markt!

De **opschaling** waar we voor staan is een mooie uitdaging waar de nieuwe productiemanager veel impact op kan hebben.

Jouw verantwoordelijkheden:

Als **Productiemanager** in onze grote, ambachtelijke bakkerij speel jij een sleutelrol in het aansturen en versterken van onze teamleiders in productie. Jij coördineert en ondersteunt hen, zodat zij op hun beurt hun teams effectief kunnen aansturen en de kwaliteit van onze producten op topniveau blijft. Je bewaakt de kwaliteit en zorgt ervoor dat onze medewerkers de juiste opleidingen krijgen om zich continu te ontwikkelen en bij te dragen aan een efficiënte en veilige productieomgeving.

- **Productiviteitopvolging:** Verantwoordelijk voor de dagelijkse operationele resultaten van de productie en het behalen van gestelde KPI's.
- Waarborgen van orde, netheid en hygiëne binnen de productieomgeving volgens de HACCP-normen.

- **Coördinatie en aansturing:** Leidinggeven aan de teamleiders in productie; hen begeleiden en coachen om het beste uit hun teams te halen.
- **Kwaliteitsbewaking:** Toezicht houden op productkwaliteit en ervoor zorgen dat de productie voldoet aan de vastgelegde processen voor ambachtelijke kwaliteit
- **Opleidingen organiseren:** Organiseren en opvolgen van de nodige opleidingen binnen het team om vaardigheden, kennis en efficiëntie voortdurend te verbeteren.
- **Teamontwikkeling:** Teamleiders begeleiden en hen sterker maken in hun leiderschap, zodat ze zelfstandig kunnen opereren en groeien in hun rol.
- **Procesoptimalisatie:** Signaleren van verbeterkansen en implementeren van efficiënte werkwijzen die de productkwaliteit en -capaciteit bevorderen.

Jouw profiel:

Jouw profiel:

- Ervaring in een leidinggevende rol binnen een productieomgeving. Streepje voor wanneer deze ervaring zich in de voedingssector bevindt.
- Kennis van lean management en operational excellence
- Inzicht in productieprocessen, recepturen en het functioneren van machines.
- Resultaatgericht, stressbestendig en communicatief vaardig.
- Oog voor detail en in staat om kwaliteitsnormen te waarborgen.
- Je hebt een hands-on mentaliteit en bent gedreven om continue verbeteringen door te voeren.

Wat wij bieden:

Je krijgt de mooie opportuniteit om dichtbij de zaakvoerder en COO te staan en samen te werken aan de groei die Bakkerij Carl doormaakt. Je zal impact maken en directe verandering merken door jouw inzet.

- Mogelijkheden om je verder te ontwikkelen binnen de productie.
- Aantrekkelijke arbeidsvoorwaarden zoals een brutoloon aangepast aan jouw ervaring, hospitalisatieverzekering, groepsverzekering, wagen en tankkaart, gsm, laptop, maaltijdcheques en 6 ADV dagen.
- Je wordt fulltime ingezet in daguren.

<https://www.bakkerijcarl.be/>