



Monte Pizza Crust produceert en verkoopt tailormade pizzabodems en deegbollen voor de binnen- en buitenlandse markt. De strategie van het bedrijf is gebaseerd op een flexibele, klantgerichte houding, een hoog serviceniveau en een hoogwaardige productkwaliteit. Monte Pizza Crust is volop in ontwikkeling waarbij kwaliteit en bedrijfsprocessen naar een hoger niveau wordt gebracht. Verder is Monte Pizza Crust in volle expansie met een duidelijke groei-doelstelling voor ogen. Vanuit die gedachte zijn wij op zoek naar een:

PLOEGLEIDER (SHIFTLEADER)

Full-time 40 uur

De ploegleider is verantwoordelijk voor het gehele productieproces, front-to-end, gedurende zijn shift. Hij treedt adequaat op bij storingen, is gericht op verbeteringen binnen het productieproces en de productkwaliteit en weet zijn team op motiverende wijze te coachen en te trainen. Daarnaast ziet hij erop toe dat er voldaan wordt aan de gestelde richtlijnen en voorwaarden van het kwaliteitssysteem en op de naleving van (huis)regels en procedures.

Geeft leiding aan circa 8 - 15 medewerkers, en is zelf meewerkend in de productie waar nodig. Rapporteert aan de Productie Manager.

Ben jij een Monte Pizzanaar? Dan herken jij jezelf hier in :

- Je bent een **doener** en met alles wat je doet houd je **je klant in gedachten**. Je houdt van **no nonsens** en neemt beslissingen met je **nuchtere** (boeren)verstand.
- Je bent **betrokken** en voelt je eigenaar bij de groei van Monte Pizza Crust en je **werkt graag samen** met collega's om de beste resultaten voor elkaar te krijgen. **Open en directe communicatie** is hierin een must.
- Je bent **creatief**, kan snel schakelen en vindt het OK als een plan wijzigt wanneer er een kans voorbij komt die we niet kunnen laten liggen. **Ondernemend** zijn we en willen we vooral ook blijven!
- Je bent **resultaatgericht** en altijd op zoek naar zaken die je kunt **verbeteren**
- Je hebt **passie, enthousiasme en kennis** voor en van je vak en bent daar trots op!

Taken en competenties:

- Aansturen deegmakerij en productielijn
 - Instellen en bijstellen van de productielijn, inspelen op versturende invloeden;
 - Opstarten en afsluiten van de lijn;
 - Controleren van machines en apparatuur;
 - Opvolgen deegmakerijproces volgens procedures, controleren aanvoer grondstoffen, bijstellen parameters;
 - Frequent uitvoeren van tussentijdse kwaliteitscontroles;

- Problemen op een effectieve en efficiënte manier oplossen, maar ook preventief werken en anticiperen op mogelijke problemen.
- Stelt zich proactief op in het meedenken over mogelijke verbeteringen uit de Kaizen cockpit en is samen met de collega's verantwoordelijk voor het realiseren van afdelingsdoelstellingen;
- Stelt zich proactief op m.b.t. verbeteringsprocessen zoals o.a. Kaizen, 5S; SMED, etc. en zorgt voor een correcte opvolging ervan;
- Administratie en rapportering:
 - Controleert en verwerkt productiegegevens vanuit de Cierpa OEE (capaciteiten, rendementen, verbruiken, tijden, pannes,...) van de medewerkers;
 - Rapporteert periodiek over de ontwikkelingen op de afdeling, processen en prestaties aan de Productie Manager;
 - Zorgt voor een correcte ploegoverdracht bij aanvang en einde van de shift;
 - Beschikt over coachend-leidinggevende, communicatieve, analytische en organisatorische vaardigheden;
 - Grondige kennis van productieprocessen en procedures;
 - Werken met hoge en lage druk.
 - MBO-4 denk- en werkniveau.
 - Kennis van MS Office;
 - Ervaring in de food (bakkerij-ervaring is een pré).
 - Flexibele werkhouding, werken in 2- of 3-ploegen dienst.

Wat heeft Monte Pizza jou te bieden:

- Marktconform salaris
- 25 vakantiedagen per jaar en 8% vakantietoeslag
- Uitzicht op een vast dienstverband
- Goede pensioen- en ziekteregeling
- Ruimte en mogelijkheden om jezelf verder te ontwikkelen
- Werken in een technische productie omgeving waarin geïnvesteerd wordt

Daarnaast hebben wij:

- Ambitieuw team en management
- Open cultuur en duidelijke communicatie
- Italiaanse koffie (a volonté)
- Voetbaltafel en dart spelletjes ter ontspanning
- Gezamenlijke lunch met regelmatig Pizza's proeverij
- Het vieren van kleine successen is onderdeel van onze "Italiaanse roots"

Meer informatie:

Meer informatie over de inhoud van de functie kan je verkrijgen bij Sonja Ermen, tel. 076-5014900.

Enthousiast geworden?

Dan zien we je CV met korte motivatie graag tegemoet ter attentie van Sonja Ermen, sonja@montepizzacrust.nl.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld!