



Vacature Productie: lijnbewaking

Fulltime (38u per week). Geen avond-, nacht- of weekendwerk.



Wie is Vital?

Vital 1926 nv produceert al bijna 100 jaar topkwaliteit nougat en bûche coco's met chocolade, in Deinze (Nevele).

Wij zijn een fiere familiezaak: niemand is een nummer en een toffe, professionele sfeer staat centraal. Toch durven wij denken als een groot bedrijf. We groeien gestaag en zoeken een extra lid voor ons productieteam. Vandaag bestaat ons team uit:

- 6 collega's in productie
- 6 collega's in verpakking
- 1 magazijnverantwoordelijke
- 1 technisch verantwoordelijke
- 4 collega's op sales, inkoop, kwaliteit, administratie

Wat is ons doel?

De lekkerste nougat en bûche coco met chocolade produceren, om zo het leven van zoveel mogelijk mensen zoeter te maken, met respect voor mens, milieu en maatschappij.



**Wat zijn
onze fundamenteën?**

De heerlijke, traditionele recepten van grootvader Vital bewaren,
én ermee innoveren;

1. met aandacht voor opleiding en ondersteuning van ons team;
2. met een IT-systeem dat zorgt voor een stressvrije planning;
3. door nieuwe smaken en voedingsfuncties te ontwikkelen.

*Vital ligt in Nevele (DEINZE) op 200 meter van bushalte De Akker, op 2 km van het NMBS-station Landegem en op 3 km van de E40.
Er zijn parkeerplaatsen + laadpalen.*



Foto's: De lekkerste nougat ter wereld wordt in Deinze gemaakt



Taakomschrijving

Foto 1: extrusie van de warme nougat op de transportband



*Na een opleiding in de keuken
(hoe maak je nougat en wat zijn
de belangrijke eigenschappen om te weten)
leer je de automatische nougatlijn te bewaken:*

Je houdt de extrusielijn in de gaten:

Foto 1: je checkt de dikte van de laag nougat op de transportband, en zorgt ervoor dat het automatisch kleefstelsel van het hostiepapier op de nougat, correct werkt:



(vervolg Taakomschrijving)

**Foto 2: automatisch snijden
van de nougat in repen**



Foto 2 links:
Je bewaakt de automatische nougatsnijmachine.

Foto 3 rechts: De nougatrepes worden automatisch
naar de volgende snijmachine gevoerd:





(vervolg Taakomschrijving)

Foto 4: de nougatjes vallen op een band en worden naar de verpakkingsmachines geleid



Je houdt de lijn in de gaten en communiceert met de nougatk maker vóór jou, en de inpakkers ná jou.

Maximum 1 à 2 dagen per week word je ingezet om elders in de fabriek mee te werken: zachte nougat manueel snijden, harde nougat malen en verpakken.



Hoe werken wij?	We werken op basis van een weekplanning die door iedereen kan worden geraadpleegd. Zo is duidelijk wie, wat, wanneer doet, veilig en stressvrij. <u>Ons uurrooster:</u> Maandag tot donderdag: van 7u00 tot 12u00 en van 12u30 tot 16u00. Er is een doorbetaalde rust van 15 minuten rond 9u00 en 15u00. Op vrijdag: van 7u00 tot 11u00. Totaal: 38 uur per week. Er is geen avond- of weekendwerk en op feestdagen zijn we thuis.+
	Diploma's of ervaring: een opleiding als bakker, inpakker of lijnbewaker is nuttig. Toch vragen wij geen diploma's. Belangrijk is dat je graag bijleert. Je spreekt vlot Nederlands.
	Ons bedrijf ligt langs het Schipdonkkanaal vlak bij het centrum van Nevele. Er zijn parkeerplaatsen en er is een gesloten fietsenstalling. Vorig jaar bouwden we een gloednieuwe personeelsruimte.
Waar?	
En...?	We betalen meer dan correct, inclusief maaltijdcheques en de maximum fiscaal vriendelijke netto fietsvergoeding. Fietsleasing kan vanaf 6 maand anciënniteit.

Interesse? → stuur een **e-mail + je cv** naar de zaakvoerder:
Matthias HAECK, jobs@vital.be
of bel tijdens de kantooruren naar 09/371.63.13.

**Elke ernstige kandidaat wordt uitgenodigd
en persoonlijk rondgeleid.**