

Delavi – Beenhouwer-uitbener

Beenhouwer-uitbener

Jouw functie

Als **beenhouwer-uitbener** bij **Delavi** start je vroeg in de ochtend samen met je collega's aan de band. Je staat in voor het uitbenen en/of versnijden van varkensvlees en zorgt ervoor dat dit steeds op een correcte en kwaliteitsvolle manier gebeurt. Nauwkeurigheid en concentratie zijn hierbij erg belangrijk.

Jouw profiel

- Je spreekt **Nederlands, Frans of Engels**
- Je volgde een **slagersopleiding** of hebt gelijkwaardige ervaring in uitbenen/versnijden
- Je bent **gemotiveerd, flexibel** en werkt **stressbestendig**
- Je bent **stipt** en voelt je **betrokken** bij je werk
- Je hebt zin om **bij te leren** en jezelf verder te ontwikkelen

Wie zijn wij?

Delavi is een familiebedrijf pur sang, al drie generaties actief in de vleessector. Wij vormen de schakel tussen varkenskweker en vleesverwerkend bedrijf. Onze specialiteit is het versnijden van varkensvlees. Sinds kort breiden we ons aanbod uit met verdere verwerking, waarbij we onder meer zelf hamburgers produceren.

- Een job in een **stabiel familiebedrijf** met vakkennis en passie voor het product
- Werken in een **hecht team** waar samenwerking centraal staat
- Opleiding en begeleiding op de werkvloer
- Een **correcte verloning** volgens ervaring en inzet

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