

## Delavi – Lijnverantwoordelijke snijzaal

### Lijnverantwoordelijke snijzaal

Als Lijnverantwoordelijke in de snijzaal maak je deel uit van het hart van onze productie. Je stuurt jouw specifieke lijn aan binnen de snijzaal. Jouw rol biedt je een diepgaand begrip van onze productieprocessen en de aansturing van het team. In samenwerking met de huidige leidinggevende van de snijzaal speel je een cruciale rol te spelen in het dagelijks beheer van de snijzaal.

#### Jouw verantwoordelijkheden:

- Ondersteunen bij de dagelijkse activiteiten in de snijzaal.
- Opvolgen en waarborgen van de kwaliteit van de werkzaamheden.
- Samenwerken met het team om een efficiënt productieproces te garanderen.
- Toezien op naleving van veiligheids- en hygiënevoorschriften.
- Actief deelnemen aan het verbeteren van processen en werkmethodes.
- Opleiden en begeleiden van nieuwe medewerkers.

#### Wie ben jij?

- Minstens 5 jaar ervaring is noodzakelijk.
- Je hebt een sterke interesse in productieprocessen in de vleesverwerking.
- Je beschikt over goede communicatie- en people skills; je kan een team motiveren en ondersteunen.
- Je hebt een proactieve houding en leert snel.
- Je stelt je graag flexibel op.
- Affiniteit met veiligheids- en kwaliteitsnormen is een pluspunt.

### Wie zijn wij?

Delavi is een familiebedrijf pur sang, reeds drie generaties actief in de vleessector. We zijn de schakel tussen varkenskweker en vleesverwerkend bedrijf. We versnijden varkensvlees en hebben sinds kort onze eigen verdere verwerking waarbij we zelf hamburgers, ... maken.

- Een uitdagende en afwisselende functie in een dynamisch team.
- Ruimte voor persoonlijke ontwikkeling en doorgroeimogelijkheden.
- Een aantrekkelijk salaris, passend bij je ervaring en prestaties.
- Een stabiele werkomgeving binnen een groeiend familiebedrijf.

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