

Delavi – Medewerker Atelier Vleesbereidingen

Medewerker Atelier Vleesbereidingen

Jouw functie

Als medewerker productie binnen het atelier van Delavi heb je een **meedenkende en meewerkende rol** in zowel de creatie van nieuwe producten alsook de dagelijkse productie.

Je werkt nauw samen met de leidinggevende en verkopers om het assortiment te verfijnen en optimalisaties door te voeren die de kwaliteit en efficiëntie van onze productie verhogen.

- Je werkt, samen met het team, mee aan het tot stand brengen van de dagelijkse productie van onze vleesbereidingen.
- Je bent in staat alle toestellen te bedienen na een uitgebreide opleiding.

Jouw profiel

- Je hebt een **passie** voor **voeding** én vlees in het bijzonder.
- Je werkt **nauwkeurig, gestructureerd en resultaatgericht**.
- Je communiceert vlot en kan goed samenwerken met verschillende afdelingen.
- Technisch inzicht is een grote troef.
- Ervaring in een voedingsbedrijf of productieomgeving is mooi meegenomen.

Wie zijn wij?

Delavi is een familiebedrijf pur sang, al drie generaties actief in de vleessector. Wij zijn de schakel tussen varkenskweker en vleesverwerkend bedrijf. Onze kernactiviteit is het versnijden van varkensvlees, maar we zijn volop aan het groeien met onze eigen verdere verwerking – waaronder de productie van hamburgers.

Wat bieden wij jou?

- Een **familiale onderneming** met een aangename en dynamische werksfeer
- Een **afwisselende en uitdagende job** in een groeiend bedrijf
- De kans om écht **impact te maken** op productontwikkeling en productieprocessen
- **Ruimte voor initiatief en nieuwe ideeën**
- **Werkzekerheid** in een stabiel bedrijf
- **Interne begeleiding en opleiding** bij je start
- Een **aantrekkelijk salaris**

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

