



Ambachtelijke job met kwaliteitsvlees - Nachtploeg

Wat je gaat doen

Omschrijving van de job

Als vleeswerker werk je mee aan orders voor restaurants en andere zaken voor het verwerken van de ruwe kwaliteitsproducten. Zowel vlees, wild als gevogelte transformeer je zo tot smakelijke producten zoals saté en hamburgers. Elke order is anders en je werkt van bestelling tot verpakt eindproduct mee in het proces. Je weegt het product, verpakt het en voorziet het van label. Tijdens de nachtschift worden ook de bestellingen verzameld en klaargezet voor de chauffeurs. De nachtschift is van 21:00 tot 5:00, of wat langer als dat nodig is om het werk af te ronden. Deze job bevindt zich in de regio van Lille, in Gierle.

Wat wij vragen

- Een teammentaliteit, je doet het samen.
- Goede werkhygiëne, je werkt immers met voedsel.
- Je spreekt een aardig woordje Nederlands.
- Als je al ervaring hebt met vers vlees is dat fijn.

Wat wij bieden

- Afwisseling in je werkzaamheden met kwaliteit voorop.
- Een goed salaris met nachttoeslag en koudepremie.
- Een prettige werksfeer met fijne collega's.