

VACATURE



WIJ ZOEKEN EEN KAASKOP

(PRODUCTIEMEDEWERKER KAASVERWERKING)



WAT GA JE DOEN?

Als productiemedewerker zorg je ervoor dat de zojuist geproduceerde kaas goed verwerkt en behandeld wordt. Elke kaas heeft een andere behandeling nodig. De ene kaas krijgt een gewassen korst, de andere een geplastificeerde buitenkant en sommige hebben een eetbare natuurkorst. Geen dag is dus hetzelfde!



WIE BEN JE?

- Het is fijn als je al ervaring hebt als productiemedewerker (in de voedingsindustrie).
- Je beheerst de Nederlandse taal voldoende om de veiligheidsregels en basisinstructies te begrijpen.
- Je hebt spierballen! Onze kazen wegen namelijk rond de 4,5 kg per stuk.
- Als je je verder wilt ontwikkelen, kun je via ons een opleiding volgen en doorgroeien



WAT BIEDEN WIJ?

- Een jaarcontract met daarna een vast contract
- Een 36-urige werkweek (minder uren bespreekbaar)
- Goed salaris en uitstekende arbeidsvoorwaarden volgens de Zuivel CAO
- Reiskostenvergoeding: € 0,23 per km (10-40 km)
- Eindejaarsuitkering: 4%
- Korting op de lekkerste kazen van Bastiaansen Bio!



ENTHOUSIAST?

Enthousiast over deze vacature of eventuele andere mogelijkheden binnen ons mooie bedrijf neem dan contact met ons op!

- 👤 Productieleider George Remmen, 0161 432 357
- ✉ Mail je motivatie naar sollicitatie@rouveenkaas.nl

Bastiaansen Kaasspecialiteiten is onderdeel van de coöperatie Rouveen Kaasspecialiteiten. Het hechte team van Bastiaansen Kaasspecialiteiten werkt met zo'n 30 medewerkers dagelijks met veel enthousiasme, passie en werkplezier aan de productie van de lekkerste kazen! Van de melk van (biologische) koeien, geiten en schapen maken we Nederlandse blauwader- en roodschmierkazen. Een ambachtelijk, (h)eerlijk product, waar we vakkundige aanpakkers voor nodig hebben. De kazen liggen onder het merk Bastiaansen Bio in de (natuurvoeding) winkels in Nederland en Duitsland.



Bastiaansen Kaasspecialiteiten
Aardstraat 31
5124 RW Molenschot
+31 (0)161 43 23 57