



*Koninklijke Peijnenburg, onderdeel van Lotus Bakeries NV met vestigingen in Geldrop, Sintjohannesga en Enkhuizen (in totaal ca. 260 medewerkers) is een zeer succesvolle levensmiddelenfabrikant van kwalitatief hoogstaande consumentenproducten. Het bedrijf produceert o.a. ontbijtkoek en luxe koeken onder de merken Peijnenburg, Snelle Jelle, Wieger Ketellapper, Echte Enkhuizer en Lotus. In de ontbijtkoeksector is het bedrijf de onbetwiste marktleider. Koninklijke Peijnenburg is een dynamisch bedrijf met ambitieuze plannen.*

**Voor de productie locatie Geldrop zijn wij op zoek naar een:**

## **Coördinator Bakkerij**

**36 uur per week**

### **Deze smaken hebben wij te bieden:**

Als coördinator regel je dagelijkse operationele zaken voor de afdeling Bakkerij. Je hebt een totaal overzicht over de processtappen en de onderlinge samenhang en corrigeert en/of stuurt bij waar nodig. Je werkt in een team dat verantwoordelijk is voor het afwegen van grondstoffen, deeg bereiden en koek bakken. Je bent verantwoordelijk voor: kwaliteit, hygiëne, (voedsel)veiligheid, het meedenken over en/of het aanbrengen van verbeteringen, storingen oplossen en controles uitvoeren. Kortom: alle activiteiten die garant staan voor het maken van de lekkerste koek.

### **Hoe jij zorgt dat de koek nooit op is:**

- Ervaring en opleiding in de bakkerijbranche is een pré
- MBO werk- en denkniveau
- Leergierig en meedenken over hoe het beter slimmer en/of leuker kan
- Secuur en analytisch en je werkt gestructureerd en planmatig
- Wil fulltime (36uur) werken in een 3-ploegenrooster
- Teamgeest en communicatieve vaardigheden
- Oog voor kwaliteit, hygiëne en (voedsel)veiligheid
- Affiniteit met techniek
- Kennis van HACCP en procesbeheersing is een pré

### **Wat voor ons gesneden koek is.**

Als je bij ons in dienst treedt, wacht je een afwisselende baan met enthousiaste collega's in een dynamische en succesvolle organisatie met een platte organisatiestructuur. De cultuur binnen onze organisatie laat zich omschrijven als informeel en open met een no-nonsense mentaliteit. Wij stimuleren durf en teamgeest bij onze medewerkers. Bij ons krijg je net als onze producten alle kansen om je te ontwikkelen.

### **Ben jij degene die samen met ons het leven een stukje lekkerder en leuker gaat maken?**

Wil je meer weten over de inhoud van de functie dan kun je contact opnemen met Frank van Hoof (Productieleider 06-50613018) of stuur je CV met korte motivatiebrief naar [recruitment@peijnenburg.nl](mailto:recruitment@peijnenburg.nl)