

Teamleder til kødopskæringen i Sorø - weekendhold

Har du slagterbaggrund og flair for ledelse? Så er det måske dig, vi leder efter!

Har du ledererfaring og en baggrund som slagter? Er du vant til at holde hovedet koldt – også når tempoet er højt – og trives du i en hverdag, hvor ikke to dage er ens? Så har du nu mulighed for at blive en del af vores topmoderne kødopskæring i Sorø som teamleder på weekendholdet.

Hvad vi tilbyder dig

- En hverdag med spændende faglige og ledelsesmæssige udfordringer
- Mulighed for at præge udviklingen i afdelingen
- En arbejdsplads med fokus på trivsel og et stærkt sammenhold
- En afvekslende arbejdsdag i et dynamisk og positivt team

Dine arbejdsopgaver:

Som teamleder kommer du til at varetage en lang række forskellige opgaver, og som medarbejdende leder har du fingeren på pulsen i alle led af produktionen. Dine opgaver bliver blandt andet:

- Lede og fordele afdelingen, så vi kommer i mål hver dag.
- Sikre kvaliteten/egenkontrollen i afdelingen.
- Gennemgang af indkomne ordrekort og planlægning af håndtering af ordrerne i produktionen.
- Igangsættelse af produktionen i de forskellige linjer samt fordeling og placering af medarbejderne.
- Færdigpakning og etikettering af varerne.
- Diverse administrative opgaver og opretholdelse af den daglige drift.

Om dig

- Du har et godt overblik og kan få en produktion til at køre som en velsmurt maskine.
- Hvis du har en relevant uddannelse, er det klart et plus, men det vigtigste er, at du har masser af praktisk erfaring med fødevarer – gerne opskæring af kød eller fisk.
- Som leder tager du taktstokken og forstår samtidig at holde gejsten oppe i hele teamet.
- Du har næse for kvalitet og fokus på detaljer.
- Du trives i et travlt miljø og tager aktivt del i opgaverne.
- Du er stabil, ansvarlig og struktureret.
- Du har gerne kendskab til IT og administrative rutiner.

Arbejdstid og løn

- Arbejdstid: Fredag fra kl. 23 til lørdag kl. 12 samt søndag fra kl. 04 til 17.
- Løn efter kvalifikationer.
- Derudover tilbyder vi pension, sundhedsforsikring og attraktive personalegoder.

Ansøgning og kontakt:

Vi ønsker stillingen besat hurtigst muligt og holder samtaler løbende. Ansættelsesprocessen afsluttes, når den rette kandidat er fundet.

Hvis du har spørgsmål til jobbet, er du velkommen til at kontakte Produktionsdirektør, Claus Sundin på sundin@hoka.dk.

Om Hørkram Foodservice A/S

Hørkram er en landsdækkende totalleverandør til foodservice-markedet og én af de tre største cateringgrossister i Danmark. Med over 50 års erfaring og mere end 32.000 unikke varenumre tilbyder vi et bredt sortiment, herunder kød, fisk, mejeri, kolonial, frugt og grønt, drikkevarer, nonfood og økologiske varer.

Vi prioriterer fødevarer sikkerhed, høj kvalitet og leveringssikkerhed – og vi gør os umage for at gøre vores kunders hverdag nemmere.

Læs mere på www.hoka.dk