

# GUYLIAN®

Belgische chocolade. Wie houdt er niet van? Belgische chocolade is wereldberoemd en staat synoniem voor topkwaliteit. Guylian is bekend om haar zeevruchtenpralines en haar wereldwijde verkoop in meer dan 100 landen.

Wij zoeken:

## **OPERATOR**



### **Functie**

- Je bent verantwoordelijk voor het instellen, besturen en reinigen van de productielijn
- Je bewaakt de productieparameters (snelheid, temperatuur, ...) en stuurt afwijkingen bij
- Je volgt het aanmaak-, bereidings-, inpak of afvulproces nauwgezet op
- Je hebt aandacht voor kwaliteit in elk aspect van het productieproces
- Je werkt mee aan een optimaal rendement en een minimaal verlies

### **Profiel**

- Je bent bereid om in 3- ploegenstelsel te werken en je hebt voldoende technisch inzicht om in een geautomatiseerde productieomgeving te functioneren
- Je kan nauwkeuring werken en je past steeds strikt de hygiëne- en veiligheidsregels toe
- Je werkt zelfstandig, ziet werk en bent collegiaal ingesteld
- Kennis van chocoladeverwerking en ervaring in de voedingsindustrie is een pluspunt

### **Wij bieden**

Je komt terecht in een enthousiast team van vakmensen dat de hoogste kwaliteit nastreeft. Voor deze gevarieerde job voorzien wij een interne opleiding. Wij bieden een competitief salarispakket met extralegale voordelen.

### **Interesse ?**

Mail of stuur jouw CV naar [hilde.deweirdt@guylian.be](mailto:hilde.deweirdt@guylian.be)  
Chocolaterie Guylian N.V. t.a.v. Hilde Deweirdt  
Europark Oost 1 - 9100 Sint-Niklaas