



Die VTM Quality Services Holland B.V. ist ein geflügelverarbeitender Betrieb innerhalb der Nahrungsmittelbranche. Im Mittelpunkt unserer Aktivitäten steht das möglichst effiziente Filetieren von Geflügel vor Ort bei unseren Kunden. Mit dieser professionellen Dienstleistung nehmen wir unseren Kunden diese Tätigkeiten ab, was bei ihnen zu erheblichen Kosteneinsparungen führt. Wir suchen an verschiedenen Standorten als Unterstützung in der Produktion nach

## **Produktionsmitarbeitern (m/w) Vollzeit**

### **Wie sieht Ihr Arbeitsplatz aus?**

Ihr Arbeitsplatz befindet sich in einer großen Produktionshalle mit mehreren Filetierlinien und einer genauen Kennzeichnung der erforderlichen logistischen Wege. Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit arbeiten Sie in einer gekühlten Umgebung, um die Qualität unserer Hähnchenprodukte optimal zu gewährleisten. Nach dem Schneiden der Filets werden diese sortiert, gewogen, verpackt und für den Versand vorbereitet. Von der Produktionshalle aus werden die auf Paletten gepackten Kartons direkt auf die Kühlwagen verladen, um an ihre Zielorte in Europa transportiert zu werden.

### **Wer sind Ihre Kollegen?**

VTM Quality Services ist ein multikulturelles Unternehmen, in dem Respekt füreinander, Offenheit und eine klare Kommunikation der Standard sind. Ihre direkten Kollegen kommen aus 14 verschiedenen Ländern und Sie arbeiten in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre. Das ist an einer informellen, sachlichen Arbeitsweise und an kurzen Dienstwegen spürbar. Auch die Führungskräfte haben ihre Karriere bei VTM im Produktionsprozess begonnen. Sie begleiten und unterstützen das von ihnen geführte Team im Hinblick auf eine möglichst sichere Arbeitsweise und den reibungslosen Ablauf des Produktionsprozesses. Ergebnisse sind wichtig, aber das gilt auch für eine gute Zusammenarbeit, denn bei dieser Tätigkeit muss sich jeder auf den anderen verlassen können.

### **Wie verläuft ein normaler Arbeitstag?**

VTM ist ein Unternehmen, das sich entwickelt und in diesem dynamischen Umfeld geht es sehr aktiv und geschäftig zu. Die Arbeit erfolgt auf der Grundlage einer straffen Planung, so dass alle eingeplannten Mitarbeiter(innen) pünktlich am Arbeitsplatz sein müssen. Alle anstehenden Filetierarbeiten müssen am selben Tag abgeschlossen werden, so dass Überstunden ab und zu nicht ausgeschlossen werden können. Die Tätigkeiten werden in verschiedenen Schichten und Teams ausgeführt.

### **Was gehört zu Ihren Tätigkeiten?**

Ihre Aufgabe als Produktionsmitarbeiter/in besteht in der Verarbeitung von Hähnchenfleisch. Sie können dabei an verschiedenen Arbeitsstationen eingesetzt werden. Zu Ihren Aufgaben und Tätigkeiten gehört unter anderem:

- das Filetieren von Bruststücken
- das Entbeinen von Schenkelstücken
- das Zerlegen von Filets
- das Aufspießen des Hähnchenfleisches am Anfang der Linie

- das Zuschneiden von Filetwürfeln
- das Abwiegen, Sortieren, Einpacken etc.

Die Filetierarbeiten erfordern Genauigkeit, Schnelligkeit und die Durchführung von Schneidarbeiten über einen längeren Zeitraum. Die Arbeit findet im Stehen in einer gekühlten Umgebung statt, daher sind Sie zielstrebig, körperlich fit und belastbar.

### **Wen suchen wir, wer sind Sie und was können Sie?**

Sie haben idealerweise bereits in einer gekühlten Produktionsumgebung in der Lebensmittelbranche gearbeitet. Sie haben Erfahrung im beruflichen Umgang mit Messern, zum Beispiel in einer Fleischerei, Schlachtereier oder einem fischverarbeitenden Betrieb oder Sie sind bereit, den sicheren Umgang mit Messern während der etwa vierwöchigen Einarbeitungszeit zu erlernen. Erfahrung im Filetieren von Hähnchen oder anderem Geflügel und HACCP-Kenntnisse sind von Vorteil. Sie verstehen und sprechen niederländisch, englisch, polnisch oder deutsch.

Darüber hinaus

- haben Sie eine positive Grundhaltung und tragen zur einer angenehmen Atmosphäre am Arbeitsplatz und zwischen den Kollegen bei
- sind Sie motiviert und durchsetzungsstark und können zupacken
- kommunizieren Sie klar, sind offen, ehrlich und respektvoll
- sind Sie die Arbeit in einem Team und einen kollegialen und respektvollen Umgang gewöhnt Sofern erforderlich zögern Sie nicht, Ihren Vorgesetzten anzusprechen, um Themen zu besprechen, die Ihnen bei Ihrer Arbeit begehren.
- sind Sie pünktlich und halten sich an Absprachen, wie auch VTM die Zusagen Ihnen gegenüber einhält
- sind Sie mindestens 18 Jahre alt und können in Vollzeit arbeiten
- sind Sie aufmerksam im Hinblick auf die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsregeln
- verfügen Sie idealerweise über einen Führerschein und ein eigenes Fahrzeug, aber grundsätzlich übernehmen wir die Beförderung zum und vom Arbeitsort
- wohnen Sie in der Umgebung von Blokker (Nordholland), Ommel (Nordbrabant), Goor oder Dedemsvaart (Overijssel)

### **Was bietet VTM Ihnen?**

- einen interessanten Arbeitsplatz in der Lebensmittelbranche bei einem dynamischen und wachsenden Unternehmen mit tollen Kolleginnen und Kollegen
- die Möglichkeit einer langfristigen Beschäftigung zunächst auf der Basis befristeter Arbeitsverträge mit der Aussicht auf eine unbefristete Beschäftigung bei guten Leistungen
- ein angemessenes Entgelt auf der Grundlage des niederländischen Tarifvertrags für die geflügelverarbeitende Industrie und gute Arbeitsbedingungen
- die Arbeit in einer offenen und informellen Unternehmenskultur unter sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen
- Ausbildungsmöglichkeiten: Sie bekommen die Möglichkeit zur Weiterentwicklung zum Beispiel durch die Teilnahme an VCA- und HACCP-Kursen
- interne Entwicklungsmöglichkeiten: gute Leistungen und Ehrgeiz werden bei uns belohnt

### **Bewerbung**

Wenn Sie sich bewerben möchten, dann füllen Sie auf unserer Website [www.vtm-quality.nl](http://www.vtm-quality.nl) das Bewerbungsformular aus oder senden Sie Ihren Lebenslauf mit Motivationsschreiben an [sollicitatie@vtm-quality.nl](mailto:sollicitatie@vtm-quality.nl). Geben Sie dabei bitte an, ob Sie sich für eine Beschäftigung in Blokker, Ommel, Goor oder Dedemsvaart bewerben.