

## SITE MANAGER



**Vandemoortele** ([www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)) is een Belgisch familiebedrijf met een Europese marktleiderspositie in diepgevroren brood- en banketproducten (Bakery Products) en margarines, oliën, frituurvetten en bak- en braadproducten (Lipids). De Vandemoortele Groep telt circa 4.100 medewerkers en heeft 43 verkoop- en productielocaties door heel Europa. Daarnaast zijn er nog 2 locaties in de Verenigde Staten en 1 in Azië. Het hoofdkantoor is gevestigd in Gent, België. De divisie Bakery maakt diverse broodproducten, bladerdeegproducten, donuts en een grote variëteit aan patisserie. Met een breed en continu vernieuwend assortiment biedt Vandemoortele haar klanten continuïteit, smaak, gebruiksgemak en vanzelfsprekend topkwaliteit. De productielocatie in het Limburgse Brunssum is onderdeel van de Business Unit Patisserie. Hier wordt door circa 85 werknemers een groot assortiment custom-made taarten, muffins en cakegebak gemaakt voor de gehele Europese markt. Een groot deel van de producten wordt geleverd als eindproduct of halffabricaat aan de foodservice markt, maar de producten zijn ook te vinden bij de bekende retailers. Op dit moment wordt er op de locatie in Brunssum veel geïnvesteerd in de modernisering van de fabriek, het opschalen van de productie en de ontwikkeling van het personeel. Wij zijn op zoek naar een enthousiaste, mensgerichte Site Manager die structuur kan aanbrengen in deze ontwikkelingen en de site naar een hoger niveau tilt. Om succesvol te zijn in deze functie moet je mensen kunnen motiveren, in hun kracht zetten en laten groeien in hun ontwikkeling.

Een coachende leider gericht op samenwerken en verbeteren



**Brunssum**

### Functie

- Verantwoordelijk voor het aansturen en optimaliseren van de productielocatie in Brunssum, onder andere op het gebied van productie, kwaliteit en personeel
- Leiden van het MT bestaande uit Productie, Kwaliteit, Maintenance, Logistiek, en OPEX
- Motiveren, trainen en stimuleren van medewerkers richting een cultuur van continu verbeteren en samenwerken
- Opstellen, realiseren en borgen van operationele doelstellingen en prioriteiten, in lijn met de missie en visie van de Vandemoortele groep
- Initiëren van investeringen die bijdragen aan veiligheid, kwaliteit, capaciteit, productiviteit en innovatie van de fabriek
- Vormgeven en begeleiden van de uitbreiding van de productiecapaciteit en standaardisatie van de werkprocessen
- Samenwerken met de centrale Marketing, Sales en R&D teams binnen de Business Unit Patisserie
- Rapporteren aan de Operations Director Europe.

### Profiel

- Minimaal hbo werk- en denkniveau
- Uitgebreide leidinggevende ervaring in een productieomgeving binnen de food sector
- Actuele kennis van systemen en processen op het gebied van Productie, Kwaliteit, en Continu Verbeteren; affiniteit met Commercie en/of Financiën is een pre
- Een coachende leider die mensen weet te verbinden, motiveren en laten groeien in hun ontwikkeling en het nemen van eigenaarschap
- Kan goed structuur aanbrengen, prioriteiten stellen en het overzicht bewaren
- Is graag op de werkvloer aanwezig en communiceert makkelijk op alle niveaus, ook in het Engels
- Vindt het leuk om te werken op een site met een lokale sfeer binnen een grote internationale organisatie
- Persoonsskenmerken: Mensgericht, gestructureerd, helicopterview, proactief, analytisch, pragmatisch, flexibel.

### Reactie

Indien je geïnteresseerd bent in bovengenoemde functie verzoeken wij je contact op te nemen met Dieuwertje Visser, telefoon: +31 (0)317-468686 / +31 (0)6 39 87 99 53 of te solliciteren via onze website [www.dupp.nl](http://www.dupp.nl), dan wel jouw reactie te e-mailen naar [info@dupp.nl](mailto:info@dupp.nl).

Vandemoortele heeft voor deze vacature DUPP geselecteerd als enige recruitmentpartner.

**DUPP**

YOUR  
CAREER  
IN FOOD