



CONO Kaasmakers, de lekkerste en eerlijkste kaas maken we samen!

Al meer dan honderd jaar doen onze veehouders en kaasmeesters hun best om op ambachtelijke wijze de lekkerste kaas te maken met echte aandacht voor mens, natuur en milieu. Dat zit in ons DNA. De beste zijn dat doe je niet alleen, dat doe je samen. Zo maken wij de lekkerste kaas om met elkaar van te genieten. Smaakvolle en eerlijke producten genieten de voorkeur van onze bewuste klanten en consumenten. Daarom strijden wij tegen smaakvervlakking, zijn we toonaangevend op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen en gaan wij voor een eerlijke marge in de hele keten.

CONO Kaasmakers is een zuivelonderneming die haar voornaamste merk Beemster zowel binnen als buiten Europa vermarkt en is met ca. 180 medewerkers een succesvolle onderneming. Wij produceren al meer dan een eeuw (Nederlandse) kaas van de allerhoogste kwaliteit. In Nederland heeft CONO Kaasmakers een unieke en ijzersterke marktpositie opgebouwd. Wij leveren aan zowel retail, kaasspecialzaken en foodservice. Daarnaast zijn wij actief op de internationale markt. In 2016 hebben we onze nieuwe kaasmakerij volledig in gebruik genomen. Om aan al onze ambitieuze groeiplannen te kunnen voldoen, zijn we op zoek naar een

PROCESOPERATOR / KAASMAKER (of iemand die daarvoor opgeleid wil worden)

Wat ga je doen?

- Zorgdragen voor ontvangst en verwerking van de melk en voor een juiste behandeling van de wrongel en het verwerken van de kazen naar het pekellokaal en het transport naar het kaaspakhuis;
- Bedienen van het productieproces via een scada systeem;
- In-en omstellen van machines, apparatuur en reinigingssystemen;
- Bewaken van het procesverloop en vastleggen van productiegegevens;
- Nemen van monsters van de melk en de wei voor het uitvoeren van kwaliteitcontroles;
- Oplossen van eenvoudige (proces)technische storingen en het registreren hiervan;
- Schoonhouden van apparatuur en werkomgeving;

Wie zoeken wij?

Wij zoeken een kandidaat met een positieve instelling en de wil om te leren en te groeien. Iemand die zit met volle 100% wil inzetten voor CONO en de kwaliteitskazen die wij maken.

- Ervaring met procestechnologie e/o levensmiddelentechnologie
- Afgeronde MBO-opleiding procestechnologie of levensmiddelentechnologie
- VAPRO is een pré
- Gevoel voor techniek is een pré
- Bereidheid om in 5-ploegendienst te werken

Wat bieden wij?

Werken bij CONO Kaasmakers betekent werken in een team waarbij kwaliteit, betrokkenheid, trots en eigenzinnigheid op nummer één staan. Kenmerkend voor onze organisatie is dat er mensen werken met een gezonde dosis eigenwijsheid en Hollandse nuchterheid. Een uitdagende functie met vrijheid in een dynamische organisatie. Natuurlijk past hierbij een marktconform salaris met bijbehorende secundaire arbeidsvoorwaarden. Maar belangrijker: wij bieden een functie waarin je je kunt ontwikkelen en je je passie en vakbekwaamheden kwijt kunt; waar je kunt werken met een prachtig product en een sterk merk in een enthousiast team.

Wie zijn wij?

Een coöperatie in Noord-Holland. Dat is 'samen doen' op een wat eigenzinnige wijze. Wij zijn ambitieus en onze coöperatie heeft een menselijke maat. We dagen elkaar uit om net een stapje verder te doen dan misschien voor de hand ligt en dat brengt ons levendige discussies, waaruit we veel kennis vergaren. Besluiten nemen we samen en daarmee zijn onze doelen verankerd in de hele organisatie. Door innovatief te denken en samen te doen maken we echt een verschil. Deze manier van werken zit in onze genen. Want dat doen we al meer dan honderd jaar zo. Families uit de omgeving werken in de CONO Kaasmakerij en dat doen ze vaak hun hele leven. Onze kaasmakers geloven in hun vakmanschap en hun historische kennis en we hebben de ambitie om de innovaties van moderne technieken daar te laten bijdragen waar dat kan. Dat betekent bijvoorbeeld dat onze kaasmakerij zo duurzaam mogelijk is. Door al deze inspanningen van onze medewerkers en veehouders zijn wij toonaangevend en innovatief op het gebied van echte smaak en duurzaamheid. Eigenlijk heel traditioneel en tegelijk heel modern. Vanzelfsprekend en eerlijk.

De CONO organisatie heeft zich de afgelopen jaren sterk ontwikkeld en levert haar producten aan zowel de kaasspecialzaken als aan retail en foodservice. Binnen retail is Beemster een sterk A-merk. Jaarlijks levert CONO in totaal ca.35 miljoen kilo kaas aan haar klanten in Nederland, België, Duitsland, Amerika en overige landen. CONO is tevens druk doende haar afzetmarkt verder te vergroten en uit te breiden.

Solliciteren?

Herken je jezelf in dit veelzijdige profiel en spreekt deze functie je aan, dan verzoeken wij je om je motivatie met CV te mailen aan personeelszaken@cono.nl. Voor inhoudelijke informatie over de functie kun je contact opnemen met Arthur van Esveld (Productieleider), tel.: 0299 – 689 200.

Acquisitie naar aanleiding van deze advertentie wordt niet op prijs gesteld.