

SLAGER / SPEKSLAGER

Bedrijfsvoorstelling

Om onze groei verder te ondersteunen zijn we op zoek naar een Slager voor de winkel in de Westlaan en iemand voor in de Mandellaan. Telkens werk je op 1 vaste plaats.

Functie

Als Slager ben jij de persoon die onze klanten voorziet van verschillende gehakbereidingen, charcuterie, versnijdingen enz... Je zal instaan voor (samen met collega's) de versnijdingen en verwerking van het vers vlees. Als slager kan je goed met een mes overweg en kan je fijn en nauwkeurig werken. Kwaliteit komt op de eerste plaats. Je bent creatief en denkt mee na over een constante afwisseling van producten.

Veiligheid en hygiëne zijn uiteraard ook heel belangrijke aspecten van de job.

Een interne opleiding wordt steeds voorzien en samen met je collega's kun je alle aspecten van het bedrijf leren kennen.

Profiel

Competenties:

- Jouw motto is: "Klant is koning"
- Je hebt oog voor detail en hygiëne
- Je bent een echte teamplayer maar kan ook zelfstandig werken.
- Je ziet werk en weet van aanpakken
- Zaterdagwerk is voor jou geen probleem (niet op zondag)
- Je bent contactvaardig
- Je durft initiatief nemen
- Je spreekt Nederlands

Opleiding en ervaring:

Ervaring als slager of een opleiding als slager is een must. Een interne opleiding en constante coaching is uiteraard voorzien. De collega's geven met veel plezier de nodige uitleg en sturen bij waar nodig.

Aanbod

Wij bieden je een toffe job als slager. Je komt terecht bij een groeiende en succesvolle onderneming die werkzekerheid kan bieden op lange termijn. Slagerij Didier is een familiebedrijf met een aangename en familiale werksfeer.

Daartegenover staat :

- een voltijdse van onbepaalde duur
- een competitieve verloning
- opleiding op de werkvloer
- de kans om je te ontplooien in een geëngageerd en open team

KOK

Bedrijfsvoorstelling

Om onze groei verder te ondersteunen zijn we op zoek naar een kok voor de koude keuken en de warme keuken in ons filiaal in de Mandellaan.

Functie

Als kok ben jij verantwoordelijk om onze toonbank te voorzien van frisse en hedendaagse gerechten. Je bent een fijnproever en hebt een passie voor voeding. Daarnaast help je samen met je collega's mee aan het voorbereiden van onze cateringafdeling. Daar onze cateringafdeling in de lift zit is het noodzakelijk om samen met het team hier verder op te bouwen. Onze klant ziet graag verfijnde, frisse en originele gerechten verschijnen. Ben jij een creatieveling en kan je ei kwijt in het creëren van toffe nieuwe gerechten dan ben je bij ons aan het juiste adres. Het keukenteam is een hecht team die samen alles tot een goed einde brengt. Onze gerechten worden van 0 in huis bereid. Van fond tot eindproduct. Het is dus niet enkel stoofvlees en spaghettisaus maar het complete plaatje.

Een interne opleiding wordt steeds voorzien en samen met je collega's kun je alle aspecten van het bedrijf leren kennen.

Profiel

Competenties:

- Je hebt oog voor detail en hygiëne
- Je bent een echte teamplayer maar kan ook zelfstandig werken.
- Je ziet werk en weet van aanpakken
- Zaterdagwerk is voor jou geen probleem (niet op zondag)
- Je bent contactvaardig en durft initiatief nemen
- Je spreekt Nederlands
- Geen avondshiften tenzij je zelf kiest om mee te gaan op catering

Opleiding en ervaring:

Ervaring als kok of een opleiding als kok is een must. Een interne opleiding en constante coaching is uiteraard voorzien. De collega's geven met veel plezier de nodige uitleg en sturen bij waar nodig.

Aanbod

Wij bieden je een toffe job als kok en je komt terecht in een jong en zeer gemotiveerd team. Wij zijn een groeiende en succesvolle onderneming die werkzekerheid kan bieden op lange termijn. Bij ons is het motto "teamwork makes the dream work". Slagerij Didier is een familiebedrijf met een aangename en familiale werksfeer.

Daartegenover staat :

- een voltijdse van onbepaalde duur
- een competitieve verloning
- opleiding op de werkvloer
- de kans om je te ontplooien in een geëngageerd en open team

WINKELBEDIENDE VOOR MANDELLAAN EN WESTLAAN

Bedrijfsvoorstelling

Om onze groei verder te ondersteunen zijn we op zoek naar een winkelbediende voor de winkel in de Westlaan en iemand voor in de Mandellaan. Telkens werk je op 1 vaste plaats.

Functie

Als winkelbediende ben jij de eerste persoon die onze klanten te zien krijgen. Jij bent het gezicht van ons familiebedrijf. Je staat in voor de kwaliteit en geeft je passie door aan onze klanten. Je bent klantvriendelijk en verzorgt de bediening in de winkel. Je helpt ze bij het maken van hun keuze in de winkel.

Daarnaast ben je mee verantwoordelijk voor een verzorgde en smakelijke winkel/toonbank. Niets is immers zo leuk om als klant op gelijk welk moment van de dag een toonbank aan te treffen die perfect gepresenteerd is. S' avonds bij sluiting zorg je ervoor dat de winkel proper en netjes wordt achtergelaten.

Profiel

Competenties:

- Jouw motto is: "Klant is koning"
- Je hebt oog voor detail en hygiëne
- Je bent een echte teamplayer
- Je ziet werk en weet van aanpakken
- Zaterdagwerk is voor jou geen probleem (niet op zondag)
- Je bent contactvaardig
- Je durft initiatief nemen
- Je spreekt Nederlands

Opleiding en ervaring:

Ervaring in de verkoop (winkel) van voedingswaren en/of horeca is een pluspunt maar geen vereiste. Motivatie en passie voor onze producten zijn het meest van belang.

Aanbod

Wij bieden je een toffe job als winkelbediende. Je komt terecht bij een groeiende en succesvolle onderneming die werkzekerheid kan bieden op lange termijn. Slagerij Didier is een familiebedrijf met een aangename en familiale werksfeer.

Daartegenover staat :

- een voltijdse of deeltijdse job van onbepaalde duur
- een competitieve verloning
- opleiding op de werkvloer
- de kans om je te ontplooien in een geëngageerd en open team