



Wil jij werken bij een groeiend bedrijf binnen de voeding waar jij jezelf kan ontwikkelen? Lees dan snel verder!

Als Menger ben jij verantwoordelijk voor mengen van kaas en afvullen van filter. Hierbij zorg je ervoor dat het mengen volgens de planning verloopt. Daarnaast zorg je voor een schone omgeving en dat alle materialen volgens de juiste procedures worden gereinigd. De functie wordt uitgevoerd in een ploegensysteem inclusief weekend- en avonddiensten. Benieuwd naar jouw takenpakket? Hieronder is kort beschreven waar jouw werkzaamheden uit bestaan:

## Menger Kaasmakerij (m/v)



Kaasmakerij



Etten-Leur



Fulltime



MBO-niveau 2

### Functieomschrijving

- Het hygiënisch afvullen van filters;
- Het mengen van kaas volgens planning;
- Het reinigen van alle objecten volgens reinigingslijst;
- Het meten, controleren van vastleggen van alle benodigde procesgegevens;
- Schoonmaakwerkzaamheden kaasmakerij;
- Administratie ten behoeve van de productie bijhouden.

### Functie-eisen

- MBO-denk en werkniveau 2;
- Ervaring en een productieomgeving/food sector;
- Basiskennis over Microsoft Office;
- Meedenkend, teamspeler, communicatief vaardig & pro-actief;
- Goede beheersing van de Nederlandse taal.

### Aanbod/ reageren

Het betreft een fulltime dienstverband binnen een dynamische en groeiende onderneming (standplaats Etten-Leur). Het arbeidsvoorwaardenpakket is marktconform. Herken jij jezelf in bovenstaand profiel? Stuur dan je CV en motivatie in een e-mail naar [sollicitatie@bettine.nl](mailto:sollicitatie@bettine.nl). Voor inhoudelijke vragen kun je, via het algemene nummer 076-5022247, contact opnemen met Stefanie Antonissen (HR Medewerker).



## Welkom bij Bettinehoeve

Bettinehoeve B.V. ([www.bettine.nl](http://www.bettine.nl)) is een groeiend bedrijf met ± 130 medewerkers. De werkzaamheden worden uitgevoerd op 2 locaties in Etten-Leur. Sinds 1982 richt het bedrijf zich op het inzamelen van geitenmelk en het produceren en vermarkten van verse en gerijpte geitenkaas onder de merknaam Bettine en onder private label.

Per jaar wordt ongeveer 50 miljoen liter geitenmelk op twee verschillende productielocaties verwerkt tot kaas. Deze kaas wordt verkocht in Nederland en andere Europese landen aan retail- en foodserviceorganisaties.

In 2014 heeft het bedrijf een melkpoederdroogtoeren in bedrijf genomen onder de naam Goat Milk Powder B.V. Hier wordt naast hoogwaardige (biologische) geitenmelkpoeder ook WPC (wei proteïne concentraat) geproduceerd voor toepassing in o.a. baby- en sportvoeding. Sinds kort is de bouw van de tweede melkpoederdroogtoeren begonnen!

Sinds begin 2016 maakt Bettinehoeve onderdeel uit van het Zwitserse zuivelconcern Emmi (<https://group.emmi.com/che/en>). De cultuur binnen Bettinehoeve onderscheidt zich door ondernemerschap te combineren met ambachtelijkheid. De kernwaarden ambitie, professionaliteit, verantwoordelijkheid en samenwerking hebben wij hoog in het vaandel staan!

Voor meer informatie over Bettinehoeve kunt u terecht op [www.bettine.nl](http://www.bettine.nl)

Of bekijk onze social mediakanalen:

[www.instagram.com/bettinegeitenkaas](http://www.instagram.com/bettinegeitenkaas)

[www.facebook.com/bettinegeitenkaas](http://www.facebook.com/bettinegeitenkaas)

[www.linkedin.com/company/bettinehoeve-bv/](http://www.linkedin.com/company/bettinehoeve-bv/)