



DERVEAUX SELECT
HUMAN RESOURCES



delicious, easy & good for you

culinor food group

"We are different, we are delicious!"

CULINOR Food Group, met hoofdkantoor te Destelbergen (regio Gent), is de belangrijkste producent van **verse kant-en-klaarmaaltijden** in de Benelux. Het bedrijf is opgestart in 1989 en kende als succesvolle familiale KMO – oa mede dankzij relevante overnames van sectorgenoten en entrepreneurship – een exponentiële groei met als resultaat een jaaromzet van ruim €100M of 200.000 maaltijden per dag en een 500-tal medewerkers. Sinds 2016 maakt Culinor deel uit van het Zwitserse beursgenoteerde ORIOR.

CULINOR Food Group heeft in België 5 productievestigingen waaronder een centraal warehouse en ontwikkelt, produceert en vermarkt haar producten in de voedingsretail, de foodservice en - via haar aan-huis kanaal "Home Cuisine" - ook rechtstreeks aan consumenten.

Momenteel zoeken we ter versterking van ons *Innovation & Development team* (I&D) voor onze site in **Gent** een (m/v/x)

PRODUCTONTWIKKELAAR - KOK

Ga je helemaal op in het bedenken en uitwerken van nieuwe recepturen en ben je klaar voor een interessante carrière in een modern, snelgroeiend en succesvol bedrijf als Culinor? Wil je deel uitmaken van een hecht en dynamisch team en je koksopleiding en creativiteit valoriseren? Dan is dit jouw kans !

Wat verwachten we van jou?

- Tijdens je opleidingstraject leer je op de werkvloer alle facetten van het industriële koken, alsook het omgaan met onze verschillende industriële machines en toestellen
- Je komt terecht in het I&D team waar je samen met jouw collega's verantwoordelijk bent voor het ontwikkelen en uitwerken van nieuwe en bestaande recepturen en/of concepten en voor de implementatie hiervan in onze productiekeuken
- Je maakt receptenfiches op, zorgt voor een strikte administratieve- en procesopvolging en je doet kwaliteitscontroles dmv dagelijkse smaaktesten
- Je hebt veelvuldig contact zowel met onze afdelingen kwaliteit en sales, maar ook sporadisch met klanten
- Je rapporteert aan de Group Innovation & Development Manager.

Heb je het juiste profiel?

Je bent een echte 'foodie'!

- Je genoot een koksopleiding aan een hotelschool of gelijkwaardig dankzij een rijke ervaring in de gastronomie of als productontwikkelaar in een voedingsbedrijf
- Als getalenteerde, creatieve kok ken je alles van ingrediënten en hun vele toepassingen
- Je weet je culinair talent creatief in te zetten, durft *out of the box* te denken en minutieus te valoriseren
- Je kunt je aanpassen aan een industriële omgeving en haar technologieën
- Je bent heel leergierig, flexibel en stressbestendig
- Je bent een teamplayer en legt vlot contact met je collega's en onze andere afdelingen
- Gezien het administratieve luik van de functie, werk je accuraat en heb je oog voor detail

Wat kan je verwachten?

- Een boeiende job met verantwoordelijkheid en alle middelen om jouw culinair talent te tonen
- Ondersteuning van een ervaren team en een dynamische groep collega's waarbij je van nabij gecoacht wordt in de nieuwe job
- Naast een toffe bedrijfscultuur gekenmerkt door teamspirit, integriteit en een no-nonsense aanpak, bieden we jou werkzekerheid, **mooie daguren, dus geen avond- noch weekendwerk** en een filevrije omgeving
- Een marktconform salarispakket incl. extralegale voordelen zoals maaltijdcheques, ecocheques, hospitalisatie- en groepsverzekering, fietslease, 6 ADV-dagen, en alle voordelen van een maaltijdenbedrijf
- Dit in een gereputeerde moderne onderneming, actief in een snelgroeiende sector en met een marktleiderspositie.

Deze kans laat je niet voorbijgaan!

Mail daarom meteen je motivatiebrief en cv naar jobs@derveaux-select.be Derveaux Select, Blekersdijk 35 te 9000 Gent.

De verkennende gesprekken zullen doorgaan in Gent of via Teams.

Je kandidatuur wordt vertrouwelijk behandeld en je persoonsgegevens verwerkt conform de wet op de privacy (GDPR)