



Wij zijn op zoek naar een **Kaasmaker** (m/v/x, 32-38u) voor onze vestiging in Sleidinge

### **Wat houdt de job in?**

Als kaasmaker sta je, samen met je collega's, in voor het maken van onze (h)eerlijke kazen, van melk tot afgewerkt product. Concreet betekent dit dat je wordt opgeleid om de magie, processen en recepturen van het kaasmaken tot in de puntjes te leren kennen. Maar daar eindigt het niet. Ook tijdens het afrijpen is jouw rol cruciaal. Nazorg is immers heel belangrijk om te komen tot een kwalitatieve ambachtelijke kaas.

Naast productiewerk neem je ook een deel van de kwaliteitscoördinatie en -administratie voor je rekening. Je volgt mee de wettelijke normen en vereisten op, houdt de kwaliteitsprocedures up-to-date, werkt mee aan de planning en de uitvoering van kwaliteitstaken en zorgt voor registratie en rapportering.

Je rapporteert aan de coördinator Productie en werkt nauw samen met je collega's binnen de andere domeinen van Het Hinkelspel.

### **Wie zoeken we?**

Om te beginnen hou je van een lekker stuk kaas, anders wordt het waarschijnlijk niets.

Daarnaast zijn we op zoek naar een nieuwsgierige en empathische collega met een hart voor mensen.

Je houdt van fysieke arbeid, af en toe afgewisseld met kantoorwerk.

Je hebt bij voorkeur een opleiding of achtergrond in de voeding, en in het bijzonder in hygiëne en kwaliteit (HACCP, IFS), maar dit is geen absolute vereiste. Oog voor kwaliteit daarentegen is cruciaal.

Je bent een echte teamspeler - kaas maken doe je niet alleen – maar ook zelfstandig werken en verantwoordelijkheid opnemen schrikken je niet af

Je bent flexibel - kaasmaken is geen nine-to-five job.

Je hebt goede kennis van het Nederlands, Frans en Engels.

### **Wat hebben wij jou te bieden?**

Een zeer gevarieerd takenpakket, fijne collega's, en dit in een deeltijds (minimum 32 uur) of voltijds contract (38u/week) voor onbepaalde duur. Dit kan in een vier- of vijf dagenweek.

We voorzien natuurlijk een on-the-job opleiding om je als kaasmaker te ontwikkelen. We voorzien ook de nodige opleiding in kwaliteitsbeheer en IFS.

Je ontvangt bovenop je wedde een verplaatsingsvergoeding en – uiteraard – dagelijks je portie boterhammen met lekkere Hinkelspelkaas én een korting op je aankopen in onze winkels.

Op termijn kan je desgewenst doorgroeien tot werkend venoot en bestuurder van onze coöperatie.

### **Het Hinkelspel?**

Bij Het Hinkelspel kan je sinds 1982 terecht voor ambachtelijke kazen van rauwe biologische melk. Kaas gemaakt met liefde en respect voor de tradities maar tegelijk met een stevige portie Gentse eigenzinnigheid.

Ambacht en duurzaamheid voeren we hoog in het vaandel. We hebben een eigen kaasmakerij en winkel in Sleidinge en een grote winkel in de Lousbergmarkt in Gent. We verkopen er niet alleen onze eigen kazen maar ook een zorgvuldig samengesteld en hoogkwalitatief aanbod van ambachtelijke Belgische en Europese kazen, zuivel en dranken. Daarnaast verkopen we onze kazen en kazen van gelijkgestemde kaasmakers aan professionele klanten.

Het Hinkelspel is een coöperatie. De werkende vennoten (zowel kaasmakers als mensen van de winkel of de distributie) beslissen samen over het reilen en zeilen van het bedrijf. Zo krijgen we informatie uit alle geledingen van het bedrijf en kunnen we samen tot duurzame beslissingen komen.

Lees meer op [www.hethinkelspel.be](http://www.hethinkelspel.be).

### **Interesse? Solliciteren?**

Stuur je CV en motivatiebrief naar: Hans Michiels, [hans@hethinkelspel.be](mailto:hans@hethinkelspel.be)