

Manager Sauzenfabriek

Prioriteiten stellen – Organisatie ontwikkelen – Professionaliseren
Rotterdam



van de Groep & Olsthoorn

Verstegen Spices & Sauces

Onze opdrachtgever Verstegen Spices & Sauces B.V., gevestigd in Rotterdam, is een Nederlands familiebedrijf dat is opgericht in 1886. Met 140 jaar ervaring heeft Verstegen zich ontwikkeld tot een toonaangevend bedrijf in kruiden, specerijen, mixen, sauzen en marinades. Momenteel werken bij Verstegen in totaal circa 570 medewerkers.

Verstegen biedt een zeer gevarieerd assortiment aan producten in diverse verpakkingsformaten voor consumenten, voor de professionele markt en voor de voedingsindustrie. Deze producten worden verkocht in Nederland en ook internationaal in 30 verschillende landen. Bij klanten staat Verstegen bekend om haar hoge kwaliteit, vakmanschap en betrouwbaarheid.

Met de slogan “Met Verstegen voeg je écht wat toe” komt alles samen waar dit familiebedrijf voor staat. De beste producten om de heerlijkste gerechten mee te maken staan voorop en daarnaast wil Verstegen bijdragen aan het welzijn van mensen en een betere wereld. Zo is Verstegen B-Corp gecertificeerd, wat de inzet voor duurzaamheid en sociaal ondernemerschap benadrukt.

Verstegen heeft op de locatie Rotterdam twee fabrieken, een fabriek voor kruiden en specerijen en een fabriek voor sauzen en marinades. Voor de verdere ontwikkeling van de sauzenfabriek – waarin momenteel volop geïnvesteerd wordt – zoeken wij een manager met professionele ervaring en sterke leiderschapsvaardigheden.





Manager Sauzenfabriek

Als Manager Sauzenfabriek geef je leiding aan een fabriek met ca. 65 medewerkers. In deze sleutelpositie rapporteer je aan de COO en maak je deel uit van het Operations Management Team. Je werkt nauw samen met de Manager Kruiden- en Specerijenfabriek en met andere afdelingen, zoals Supply Chain, Kwaliteit, Techniek en Innovatie.

Je stuurt de dagelijkse productieactiviteiten aan en zorgt voor een optimale benutting van productiecapaciteit, grondstoffen en personeel. Jij stuurt actief op KPI's zoals OEE, rendement, afvalreductie, levertijden en kostenbeheersing. Daarbij waarborg je voedselveiligheid volgens HACCP-richtlijnen en zorg je voor naleving van wet- en regelgeving. Tevens initieer en implementeer je continue verbeterprogramma's, met support vanuit het Operational Excellence team.

Jij speelt een belangrijke rol in de transitie van het ontwikkelen en professionaliseren van de organisatie en haar medewerkers. Je managet, coacht en begeleidt teamleiders en leadoperators en stimuleert eigenaarschap, samenwerking en resultaatgerichtheid. Door het creëren van een open communicatieve cultuur werk je continu aan verbetering en borg je performance management en talentontwikkeling. Daarnaast ontwikkel en implementeer je een gestructureerd opleidings- en trainingsplan binnen jouw afdelingen, gericht op vakbekwaamheid, inzetbaarheid en competentieontwikkeling.

Een essentieel onderdeel van de rol is het versterken van de veiligheidscultuur. Je toont zichtbaar veiligheidsleiderschap, analyseert incidenten en voert structurele verbeteringen door. Je weet veiligheid te verankeren in de dagelijkse aansturing en besluitvorming en creëert bewustzijn en gedragsverandering binnen teams.

Daarnaast ben je verantwoordelijk voor het coördineren en implementeren van investeringsprojecten, zoals nieuwe productielijnen of automatiseringsoplossingen. Je zorgt voor een goede voorbereiding van organisatie en processen en begeleidt verandertrajecten, zodat nieuwe installaties effectief worden geïntegreerd in de operatie.



Wie zoeken we?

Voor deze positie beschik je over minimaal HBO-niveau en ben je opgeleid in bijvoorbeeld Levensmiddelentechnologie, Procestechniek of Bedrijfskunde. Jij hebt ruime ervaring in een industriële productieomgeving, bij voorkeur in food of FMCG, en meerdere jaren leidinggevende ervaring alsmede ervaring met transitietrajecten.

Je bent analytisch sterk en in staat om productieprocessen en capaciteiten te optimaliseren. Je hebt aantoonbare ervaring met continu verbeteren (bijvoorbeeld met Lean, TPM of Operational Excellence) en met het versterken van de veiligheidscultuur. Hierbij combineer je besluitvaardigheid met resultaatgerichtheid en sterke communicatieve vaardigheden op verschillende organisatieniveaus.

Als leider ben je coachend en verbindend en actief gericht op het ontwikkelen van mensen en teams. Je creëert eigenaarschap, stimuleert samenwerking en weet een cultuur neer te zetten waarin continu verbeteren en aanspreken op gedrag vanzelfsprekend zijn. Tegelijkertijd ben je in staat om veranderingen effectief te realiseren door richting te geven, draagvlak te creëren en consistent te sturen op voortgang en resultaat.

In deze functie vervul je een belangrijke rol in de transitie van de organisatie naar verdere professionalisering, zowel qua inhoudelijke expertise als intermenselijke vaardigheden. Je past goed binnen de cultuur van een ondernemend familiebedrijf als Verstegen en hebt oog voor de balans tussen mens en resultaat.



Onze opdrachtgever biedt

Een mooie rol bij een dynamisch Nederlands familiebedrijf, dat aandacht besteedt aan duurzaamheid en sociaal ondernemerschap.

Als Manager Sauzenfabriek heb je directe invloed op productiviteit, kwaliteit, veiligheid en kosten en lever je een belangrijke bijdrage aan de verdere groei en ontwikkeling van Verstegen.

Bij gebleken geschiktheid zijn er bovendien goede doorgroeimogelijkheden.

Indien je geïnteresseerd bent in deze positie, dan verzoeken wij je, voor meer informatie, contact op te nemen met een van onze consultants.

Hans Hilbrands of Jakob Jan Verbraak

info@vandegroep.nl

T: 0346 870020

Van de Groep & Olsthoorn

