

Medewerker Productielijn

De Productielijn van het Cluster Voeding van het UMC Utrecht produceert broodjes, snacks en salades voor de restaurants, koffie corners en de banqueting binnen het UMC Utrecht.

Het UMC wil haar medewerkers en bezoekers een gezonde, duurzame en lekkere maaltijd aanbieden op elk moment van de dag, omdat een verantwoord en afwisselend eetpatroon bijdraagt aan vitaliteit en gezondheid.

De Productielijn produceert voorafgaand aan het belangrijkste eet moment binnen het UMC Utrecht; de lunch. Dat betekent werktijden tussen 07.00 en 12.00 uur.

Het bereiden van etenswaren betekent dat er volgens bepaalde regels gewerkt moet worden om de voedselveiligheid te waarborgen.

Een medewerker Productielijn voldoet aan de volgende omschrijving:

- Is punctueel, komt op tijd en werkt volgens de voorschriften;
- Werkt hard, er zijn richtlijnen voor wat normaal is aan productie per persoon;
- Verzorgt zichzelf, hygiëne in keuken begint bij persoonlijke hygiëne;
- Werkt goed samen, een team is pas goed als alle medewerkers optimaal samenwerken;
- Kan in een multicultureel team werken, ons team is kleurrijk en divers en dat vinden wij fijn;
- Kan tegen feedback, soms krijg je te horen wat beter kan, dat vindt je fijn dan kun je werken aan verbetering;

Als medewerker Productielijn verricht je de volgende werkzaamheden:

- Klaarzetten van spullen aan het begin van de shift;
- Maken van broodjes, wraps, salades en snacks volgens receptuur;
- Verpakken van de geproduceerde etenswaren;
- Opruimen van alle spullen na afloop van de shift;
- Schoonmaken van de werkruimte na afloop van de shift;
- Invullen van HACCP lijsten gedurende de productie.