

Vacature: Chef Werkplaats

Jouw functie:

Als Chef Werkplaats ben je verantwoordelijk voor het organiseren van werkzaamheden en het magazijn in onze productiehal. Hierin komen mens, machine, gereedschap en materiaal bij elkaar en gaan er onder meer luchtbehandelingsunits, water management units, schakelkasten en complete machinelijnen de deur uit.

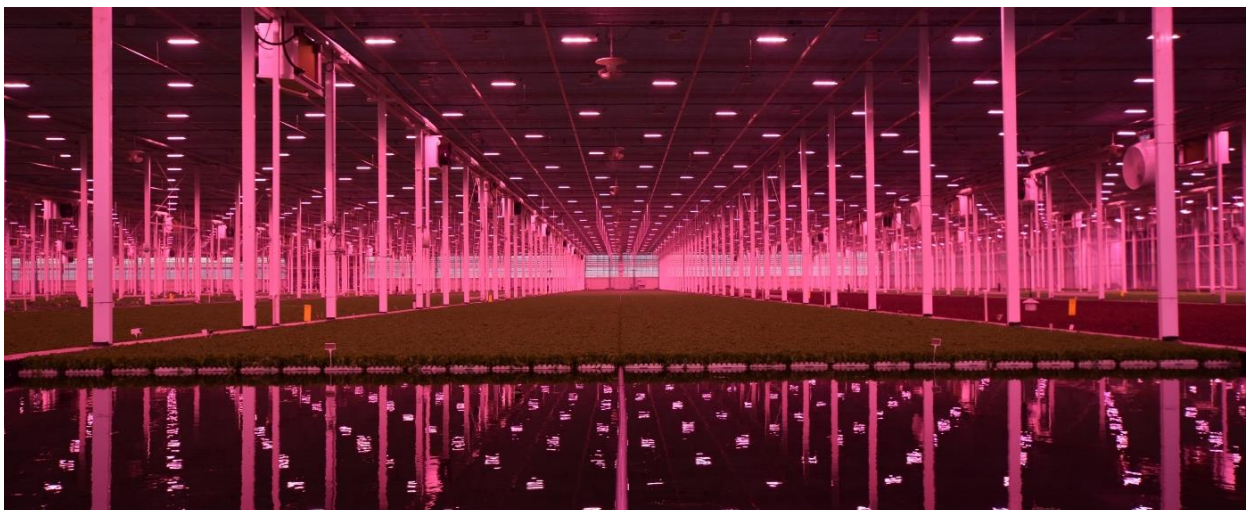
Jij zorgt voor orde en netheid in de productiehal. Dit houdt onder meer het beheren van gereedschap, magazijn en het aannemen van inkomende goederen. De dag begint met het bespreken van de planning met de monteurs en het op de juiste plek leggen van de materialen. Je haalt werktekeningen op bij de engineers, begeleid monteurs met werkinstructies en onderhoudt contact met leveranciers omtrent de leveringen. Als deze werkzaamheden gedaan zijn, pak je de schroevendraaier op en werk je mee in de productie. Op het einde van de dag ruim je met het team de productiehal gezamenlijk op zodat we de dag er na weer geordend de dag beginnen. Incidenteel komt het voor dat je wordt ingezet op locatie van de klant in de montage of voor service werkzaamheden.

Wat wij van jou verwachten:

- een enthousiaste, proactieve en resultaatgerichte werkhouding;
- je bent gestructureerd, accuraat en gaat geordend te werk;
- je bent een echte teamleider, hebt gevoel voor de groep en blijft rustig onder de hectiek en deadlines van projecten;
- je bent breed technisch inzetbaar, van elektrotechniek tot rvs plaatwerk;
- je spreekt Nederlands en Engels;
- je bent een techneut die eigenlijk het liefste zelf met zijn handen bezig is.

Wat jij van ons kunt verwachten:

- korte lijnen met betrokken en enthousiaste collega's;
- afwisselende functie in een internationaal opererend bedrijf;
- wij geven je de ruimte om autonoom te werken: je deelt dus zelf je dag in;
- wij investeren in materiaal en hulpmiddelen om de werkplaats zo efficiënt mogelijk te maken
- gezellige en informele werksfeer: plezier in het werk staat bij ons voorop.



Light4Food groeit door! Groei jij met ons mee?

Light4Food is opgericht uit enthousiasme voor het ontwikkelen van technische oplossingen voor nieuwe teeltmethoden voor groenten en fruit. Wij staan voor een duurzame teelt van gewassen in een gecontroleerde omgeving voorzien van een automatisch proces.

Wij onderscheiden ons in de markt door te investeren in kennisontwikkeling. Om die reden hebben we 650 m² aan R&D klimaatcellen om de ultieme wisselwerking tussen plant en techniek te ontdekken. Vanuit deze kennisontwikkeling bouwen wij voornamelijk projecten in Europa – onder meer in München, Warschau, Zürich en Rotterdam – en Noord-Amerika – Los Angeles, Las Vegas, Seattle, Austin, Minneapolis en Vancouver–.

Vanaf onze oprichting in 2014 zijn we doorgegroeid naar een team van 25 collega's en een vestiging in de Verenigde Staten in Houston, Texas. De vraag naar duurzame oplossingen voor de voedselproductie blijft stijgen en daarom zijn wij op zoek naar uitbreiding van ons team.



Daglichtloze aardbeienteelt in R&D cellen



Daglichtloze teelt van sla in meerdere lagen



Hydroponic teelt van krop sla



Hydroponic teelt van diverse baby leaf sla



Turn Key machinelijn voor het verwerken van hydroponic geteelde gewassen