

# LINDENHOFF

AUTHENTIEKE SMAAK

zoekt PER DIRECT een

## ervaren winkelslager (boerderijwinkel)

do t/m za: 24-28 uur

**Op onze boerderij in Baambrugge hebben we een authentieke foodmarkt; de Marché.** Ontstaan in een van de schuren van de boerderij net onder Amsterdam. Het is een inspirerende plek die onderdeel is van het familiebedrijf Lindenhoff. Ambachtelijke producten met een authentieke smaak worden hier dagelijks vers geproduceerd, geleverd en verkocht. Voor de **slagerij in onze winkel** zijn wij op zoek naar een gepassioneerde, ervaren slager met gevoel voor service en ambacht. De winkel is donderdag t/m zaterdag geopend.

Je werkt samen met een ervaren slager, die de leiding heeft over dit deel van de winkel. **Je zorgt voor de voorraad en presentatie. Je helpt en adviseert klanten en snijdt het vlees volgens de wensen van de klant af.** We houden van het ambacht en dat is duidelijk zichtbaar: authentieke rassen, dry-aged vlees, we benen lammetjes uit en maken zelf worst en gehakt. In de winkel zijn vier vaste medewerkers, daarnaast een groep jonge oproepkrachten.

### Wie past bij de baan?

- Iemand met een **positieve en proactieve** werkhouding;
- Iemand die de SVO opleiding heeft afgerond en ervaren winkelslager is;
- Iemand die goed aanvoelt wat een klant nodig heeft;
- Iemand die van zijn ambacht houdt, hard werkt, dit integer uitvoert en die werkt volgens de waarden van Lindenhoff;
- Iemand die het geen probleem vindt om van donderdag tot en met zaterdag te werken.

Wil jij op een fantastische landelijke locatie in een klein vast team werken, waar een hoog tempo de dagelijkse gang van zaken is en meedenken wordt gewaardeerd? We maken je wegwijs in de wereld van Lindenhoff, zodat jij je werk succesvol kunt uitvoeren. Past deze uitdaging bij jou? Zorg dan dat we snel van je horen!

### Wat biedt Lindenhoff?

- Een veelzijdige baan in de mooiste foodwinkel van Nederland;
- Je kan je ambacht nog echt uitvoeren en werkt met diverse rassen dry aged vlees;
- Je taken: voorraad snijden, winkel inrichten, portioneren, verkoop, advies, productie gehakt/worst, schoonmaak/hygiëne;
- 24-28 uur p/week | donderdag t/m zaterdag | 9:00 -18:00 uur |per direct;
- Salaris is marktconform, reiskostenvergoeding, vakantiedagen, pensioen, korting op onze producten (contract op basis van ZZP of in dienst);
- Een team van meer dan 100 ervaren collega's, ieder met hun eigen kennis en vakmanschap;
- [www.lindenhoff.nl](http://www.lindenhoff.nl) – hier kan je veel over ons bedrijf lezen.

**Wil jij werken in een familiebedrijf net onder Amsterdam waar alles draait om authentieke smaak?** Reageer **z.s.m.** en vertel ons meer over jezelf in een motivatie brief en CV. Reacties bij voorkeur per e-

mail naar mw. Hadewych Kleipool | [medewerkers@lindenhoff.nl](mailto:medewerkers@lindenhoff.nl) | Rijksstraatweg 9 C - 1396 JC  
Baambrugge - T: 0294-291272

Nog wat details over het Lindenhoff bedrijf:

- Een waarde gedreven bedrijf: plezier, balans, verantwoordelijkheid nemen en moed zijn belangrijk voor ons en zijn een leidraad in onze dagelijkse bedrijfsvoering;
- We zijn ook een platte organisatie, waarbij de deuren open staan. We leren en verbeteren dagelijks, werken zo lean mogelijk (zo min mogelijk verspilling) en juichen ideeën en nieuwe initiatieven toe;
- Een breed food bedrijf: Lindenhoff Consumenten (boerderijwinkel, webshop en markt), Lindenhoff Horeca versleverancier, Lindenhoff Open Tuin, Crowdbutching.com;
- Een sociale onderneming, die verder kijkt dan alleen resultaat. We zijn een familiebedrijf, zorgen goed voor elkaar en denken ook aan de ander. Lindenhoff Open Tuin is een onderdeel van ons waar mannen en vrouwen met afstand tot de arbeidsmarkt een veilige plek hebben om hun waarde toe te voegen aan de boerderij;