

# Landgoed Kaamps

Kaas & zuivel uit de kiem van de natuur



Het huidige bedrijf Kaamps is door de liefde van het boeren-  
vak geworden tot wat het nu  
is: een modern melkveebedrijf,  
waar alles draait om de zorg  
voor de koeien en de kwaliteit  
van de melk. Want van de melk  
van de Kaamps-koeien wordt  
een compleet  
assortiment Boer Herbert Caas  
en andere zuivelproducten  
gemaakt. Dagelijks is een klein  
team enthousiaste  
zuivelmedewerkers bezig om  
op professionele wijze een  
ambachtelijk kwaliteitsproduct  
te maken.

## Vacature kaasmaker

### Functieomschrijving

Als kaasmaker werk je met twee andere gemotiveerde kaasmakers. Samen met je collega's ben je verantwoordelijk voor het produceren van hoge kwaliteit kazen, maar ook voor het produceren van onze andere kwaliteitsproducten, zoals vla, yoghurt of kwark. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor de reiniging van de machines.

### Wij vragen

- MBO/HBO denkniveau
- Een gemotiveerd persoon met verantwoordelijkheidsgevoel
- Goede kennis van de Nederlandse taal in woord en geschrift
- Leeftijdsindicatie 20 tot 35 jaar
- Kennis in de levensmiddelenbranche & technisch inzicht is een pré
- Een fulltime inzetbaarheid
- Pro-actief, flexibel, oplettend, nauwkeurig & kwaliteitsbewust

### Wij bieden

- Een goede werksfeer in een leuk team bij een groeiend bedrijf
- Goede arbeidsvoorwaarden afhankelijk van prestatie en inzet

Spreekt de bovengenoemde functie je aan, mail dan een sollicitatiebrief met CV naar [info@kaamps.nl](mailto:info@kaamps.nl) of stuur het op naar Landgoed Kaamps, Vliegveldstraat 4a, 7561 AT, Deurningen.