



Deze internationale speler is gespecialiseerd in het faciliteren van verschillende vormen van dienstverlening gericht op de scheepvaart. Denk hierbij aan zaken als efficiënte bevoorradingspatronen, budgetbeheer en auditeren.

De organisatie kenmerkt zich door een cultuur van hard werken met een sterke oriëntatie op de wensen van de klant en haar bemanning, waarbij de kwaliteit van de dienst te alle tijden geborgd blijft. Aan jou de taak om deze balans te vinden en te behouden.

## International Food Specialist (MBO/HBO) VERVULD

Als International Food Specialist heb jij een erg flexibele en veelzijdige job, met ruimte voor jouw ondernemersgeest. Je voert audits uit op aangemeerde schepen op het gebied van HACCP, ISO 9001, COSHH en MLC. Daarnaast heb jij een rol als adviseur waarbij je de bemanning van deze schepen helpt met het verbeteren van de processen. Je maakt samen een plan van aanpak en zal betrokken blijven bij het traject middels een follow-up. Per schip verschilt het hoelang je aan boord bent, afhankelijk van hetgeen die specifieke situatie vraagt.

Daarnaast werk je ook ongeveer twee tot drie dagen per week op kantoor, waarbij het voorbereiden en uitwerken van trajecten centraal zal staan. Tevens hou jij hiermee de feeling met jouw collega's binnen Nederland.

Je vormt samen met de Lead Food Specialist (Nederlander) een team waarbij je in beginsel een intensief inwerktraject zal doorlopen. Hierbij zullen de specifieke eisen en uitdagingen van de scheepvaart centraal staan en zal je dus specialistische kennis opdoen. Daarna zal je functie erg zelfstandig zijn en ben jij verantwoordelijk voor je eigen planning, taken en werkzaamheden.

Je wordt volledig opgeleid op het gebied van MLC en COSHH en in de wetgeving van verschillende relevante landen. Denk hierbij aan de landen waar de schepen hun weg naar zullen vervolgen. Het eerste jaar zul je vooral je audits lopen in de ARA (West Europa). Hierbij is de voertaal Engels. Er zijn veel mogelijkheden tot doorgroei, zowel verticaal als horizontaal in rol.

Een kort overzicht van jouw belangrijkste werkzaamheden:

- Auditeren van schepen (focus op HACCP, ISO 9001, COSHH en MLC)
- Voorraden tellen op schepen
- Gebudgetteerde menu-planningen maken, rekening houdend met eventuele allergieën en dieetvoorschriften van bemanningsleden op nationaliteit en trading area.
- Advies geven, zowel bij het plan van aanpak als de follow-up
- Deelnemen aan verschillende interne en externe overleg vormen. Verschillende rapportages en administratieve handelingen met Engels als voertaal

"Een flexibele en veelzijdige job bij een internationaal bedrijf waar jij jouw productkennis en auditor-skills kunt etaleren."

## Funcctie-eisen

Voor de vacature van International Food Specialist zoeken wij een gedreven, zelfstandige en nauwkeurige food professional die zich herkent in het volgende profiel:

- Een afgeronde mbo of hbo-opleiding in de richting van Food & Business, Voeding en Diëtetiek, Catering Management of soortgelijk
- Je hebt meerdere jaren ervaring als Diëtist, Auditor, Catering Manager of aanverwant
- Een goede beheersing van de Engelse taal in woord en geschrift. Jij kan ingewikkelde Engelse teksten behapbaar en werkbaar maken voor alle betrokkenen
- Je bent flexibel inzetbaar en hebt de bereidheid om, wanneer de situatie daarom vraagt, te werken in de avond en het weekend. Hier heb jij echter wel een grote invloed op aangezien je jouw eigen planning maakt
- Je haalt extra drive uit het werken met KPI's
- Je hebt een goede productkennis en een groot verantwoordelijkheidsgevoel en jij kunt uitstekend met verschillende culturen en niveaus communiceren

## Aanbod

Onze opdrachtgever biedt jou naast een uitdagende baan ook nog het volgende:

- Een goed salaris en eindejaarsbonus
- 25 vakantiedagen
- Je komt direct in dienst bij het bedrijf, in eerste instantie een bepaalde tijd contract met uitzicht op een dienstverband voor onbepaalde tijd
- Er wordt een auto, telefoon, laptop, kleding en creditcard van de zaak aangeboden
- Er zijn veel opleidingsmogelijkheden waarvoor je de ideeën zelf aandraagt

## Reageren

Bij interesse ontvangen wij jouw sollicitatie graag zo spoedig mogelijk. Wij gaan uiteraard vertrouwelijk met jouw gegevens om en nemen altijd binnen vijf werkdagen contact met jou op.

Hoe ziet de sollicitatieprocedure eruit?

- Eerste telefonische selectie en nadere bespreking van de vacature en onze opdrachtgever
- Match? Introductie bij onze opdrachtgever
- Persoonlijke kennismaking bij ons op kantoor in Den Bosch
- Referentiecheck (na jouw toestemming)
- Eerste gesprek bij onze opdrachtgever

- Tweede gesprek bij onze opdrachtgever
- Arbeidsvoorwaardengesprek

Je hebt je nieuwe uitdaging te pakken! Voor vragen over deze functie kun je contact opnemen met Manon van Lieshout, Recruitment Consultant, via het telefoonnummer 085 105 0124. Zij staat je graag te woord!

Op zoek naar een nieuwe uitdaging binnen de levensmiddelenindustrie, maar is deze baan het net niet voor jou? Professionals in Food bemiddelt in heel Nederland voor food vacatures. Zit jouw vervolgstap nu niet tussen ons actuele aanbod, stuur ons dan een open sollicitatie. Wij nemen vervolgens binnen vijf werkdagen contact op om jouw wensen en ambities te bespreken en om je welkom te heten in ons netwerk. Join the club!

Volg Professionals in Food ook op LinkedIn en blijf op de hoogte van het laatste nieuws en onze vacatures.

## Overzicht

Locatie	Zuid Holland
Opleiding	mbo / hbo
Ervaring	Medior
Uren per week	40



Wanneer de vacature niet meer onder de gekoppelde URL geadverteerd staat dan kom je direct op onze overzichtspagina met vacatures uit. Mogelijk vind je daar alsnog de vacature onder een nieuwe URL. Anders is de vacature inmiddels verlopen.

## Contactpersoon

Manon van Lieshout