



Sinds 1926 is de familie Van den Berg al aan het bakken. Om de smaakpapillen van de klanten tevreden te blijven stellen, blijven ze hun recepten perfectioneren. Jarenlange ervaring en innovatie vormen in dit geval een ideale combinatie. Nu staat de vierde generatie bakkers aan het roer. Peter van den Berg heeft de productie van het bedrijf verder ontwikkeld. In de afgelopen tien jaar zijn ze dé producent van ambachtelijke bakkersproducten geworden. Bij Van den Berg combineren ze het beste van twee werelden: De know-how van hun bakkers en de innovatieve geest van hun ingenieurs. Deze unieke combinatie zorgt ervoor dat de producten van ongekennde kwaliteit zijn en een unieke smaak hebben.

Bij Bergbanket staat de kwaliteit van de producten hoog in het vaandel. Om goed in te kunnen spelen op de wensen van de klant en de huidige markt, willen ze het kwaliteitsteam uitbreiden met een QA Medewerker Food.

QA Medewerker Food (mbo/hbo)

Als QA Medewerker lever je een belangrijke bijdrage aan het beheer en het onderhouden van de kwaliteitssystemen zoals IFS, BRC, RSPO en glutenvrij in de meest brede zin van het woord. Je bent samen met het kwaliteitsteam verantwoordelijk voor het actueel houden van de kwaliteitsnormen en het controleren van de kwaliteit van grondstoffen, verpakkingsmaterialen en gereed product. Dit alles zodat er aan de gestelde kwaliteits- en afnemereisen wordt voldaan. Het kwaliteitsteam bestaat naast jou uit een label & compliance medewerker, een QC medewerker en de QA manager.

Waar houd jij je als QA Medewerker verder mee bezig?

- Het lopen van interne audits en het bijwonen van externe audits
- Het geven van trainingen, bijvoorbeeld een HACCP training voor operators
- Het communiceren met leveranciers en klanten aangaande specificaties, klachten en andere voorkomende zaken
- Het up-to-date houden van het kwaliteitshandboek
- Het waarnemen van de taken van de kwaliteitsmanager bij diens afwezigheid
- Het beoordelen van de food producten die niet aan de gestelde eisen voldoen
- Het maken van kwaliteitsrapportages
- Het beheer van ongediertebestrijding

Wil je meer weten over Bergbanket en hoe je als QA medewerker hier te werk gaat? Lees dan [het interview met jouw mogelijk toekomstige QA Manager Kevin te Pas](#) op het nieuwsgedeelte van onze website.

"Een mooie en brede QA functie in de bakkerijsector binnen een ambachtelijke en innoverende organisatie."

Functie-eisen

Met jouw verantwoordelijkheidsgevoel en nauwkeurige manier van werken ben jij een aanvulling op het huidige team. Als QA Medewerker ben jij communicatief sterk, team gericht en eerlijk.

Als gedroomde kandidaat voor deze vacature van QA Medewerker Food zoeken we dan ook iemand die zich herkent in de volgende punten:

- Je hebt hbo werk- en denkniveau en je bent in het bezit van een opleiding Voedingsmiddelentechnologie, Food Innovation, Voeding en Diëtetiek of aanverwante food opleiding
- Je neemt enkele jaren ervaring mee als QA medewerker, QA officer, kwaliteitsmedewerker of vergelijkbaar
- Je hebt ervaring in de levensmiddelenindustrie, bij voorkeur in een food productieomgeving
- Je bent goed bekend met diverse kwaliteitssystemen zoals BRC, IFS, RSPO, glutenvrij, FSSC 22000 of HACCP en klantkwaliteitssystemen
- Je bent stressbestendig en kan goed omgaan met de drukte die de functie met zich meebrengt
- Je bent een echte doener die van aanpakken houdt. Je denkt in oplossingen in plaats van obstakels
- Je bent enthousiast en gaat graag aan de slag met zaken die verbeterd kunnen worden
- Je hebt ervaring met het meelopen van audits
- Je bent bereid om incidenteel een keer een uurtje in de avond te werken voor bijvoorbeeld het nemen van monsters

Aanbod

Wanneer jij deze vacature van QA Medewerker vervult, ga je in dagdienst aan de slag van maandag tot en met vrijdag. Er is de mogelijkheid om 4 dagen per week te werken.

Werken bij Bergbanket betekent verder dat je:

- Terecht komt in een financieel gezonde industriële bakkerij met korte lijnen
- De kans krijgt om mee te groeien met deze ambitieuze organisatie
- Werkt aan mooie, kwalitatief hoogwaardige food producten
- Direct in dienst treedt bij de organisatie en uitzicht hebt op een vast dienstverband
- Een goed salaris van € 2400 - € 3400 bruto per maand op basis van een fulltime dienstverband, 36 uur per week, mag verwachten. Daarnaast ontvang je 8% vakantiegeld
- Flexibel kunt zijn in je starttijden en kunt starten tussen 7.00 en 8.30 uur
- Een reiskostenvergoeding ontvangt voor woon- werkverkeer
- 25 vakantiedagen per jaar hebt. Je hebt tevens de mogelijkheid om 10 extra vakantiedagen per jaar te kopen
- Deelneemt aan de pensioenvoorziening van de Stichting Bedrijfspensioenfonds voor de Zoetwarenindustrie
- De mogelijkheid krijgt om arbeidsmarkt gerelateerde scholing te volgen
- Werkt conform de cao Zoetwaren

Reageren

Bergbanket heeft ervoor gekozen deze vacature op exclusieve basis bij Professionals in Food uit te zetten. Wij nemen daarom de volledige werving en de eerste selectie voor onze rekening.

Bij interesse ontvangen wij jouw sollicitatie graag. 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 Bergbanket
- Match? Introductie bij Bergbanket
- Persoonlijke kennismaking bij ons op kantoor in Vught
- Referentiecheck (na jouw toestemming)
- Eerste gesprek bij Bergbanket
- Tweede gesprek bij Bergbanket
- Arbeidsvoorwaardengesprek
- Je hebt je nieuwe uitdaging te pakken!

Voor vragen over deze vacature kun je contact opnemen met Sathya van Velzen, Recruiter, via het telefoonnummer 085 105 0122. 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	Moerkapelle
Opleiding	mbo / hbo
Ervaring	Medior
Salaris range	€ 2400 - € 3400 bruto per maand



SOLLICITEER



BEKIJK VACATURE ONLINE

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



Sathya van Velzen
Recruiter
085 10 50 122
s.vanvelzen@professionalsinfood.nl

"Het grootste plezier als recruiter bij Professionals in Food haal ik uit het maken van de juiste match. Ik kom graag met je in contact om jouw wensen voor een nieuwe uitdaging te bespreken. Samen gaan we dan op zoek naar een passende vacature voor jou!"