



Deze internationaal opererende levensmiddelenfabrikant maakt een snelle ontwikkeling door. Productie en personeelsbestand groeien hard en dat gaat hand in hand met forse investeringen in zowel productietechnologie als (administratieve) processen.

Het is de verwachting dat deze ontwikkeling zich de komende jaren door zal zetten. Op dit moment wordt er dan ook volop gebouwd, zowel aan de fysieke inrichting van de organisatie als aan aanpassingen in de organisatiestructuur.

## Kwaliteitsmedewerker Etikettering en Productspecificatie (HBO) VERVULD

Jouw stempel op het juiste etiket! Als kwaliteitsmedewerker etikettering en productspecificatie ben je verantwoordelijk voor het opstellen en beheren van de juiste etiketten en productspecificaties voor het gehele assortiment. In het kwaliteitsteam werk je intensief samen met vier collega's en rapporteer je aan de kwaliteitsmanager. De afdeling werkt nauw samen met productie en productontwikkeling en is ook fysiek nabij. Zodoende sta je dagelijks in contact met collega's uit verschillende disciplines. Er zijn mogelijkheden om jouw functie te verbreden en/of je te ontwikkelen tot assistent QA Manager.

Tot jouw verantwoordelijkheden behoren:

- Het opstellen en beheren van de juiste labels en etiketten
- Het bijhouden van relevante ontwikkelingen op het gebied van wet- en regelgeving aangaande specificatiebeheer en etikettering
- Het beoordelen en beheren van grondstoffen- en verpakkingsspecificaties, allergenen, voedingsclaims en het accorderen daarvan
- Het bijhouden van inspectiegegevens vanuit productie in het kwaliteitssysteem
- Het waar nodig aanpassen van protocollen en werkprocesbeschrijvingen in overleg met productieleiding en medewerkers.

"In deze QA rol vervul je een belangrijke en afwisselende spilfunctie. Gezien de internationale afzetmarkt en het grote belang dat de organisatie hecht aan kwaliteit is het een functie waarin je een stevige directe impact hebt op de kwaliteit van de geleverde producten en diensten."

## Funcctie-eisen

We zoeken een intelligente uitpluizer met oog voor detail. En iemand die makkelijk kan communiceren met verschillende afdelingen en verschillende lagen. Omdat de organisatie een mooie ontwikkeling doormaakt, is het fijn wanneer je ook in staat bent ideeën aan te dragen over verbeteringen die kunnen worden doorgevoerd. Het spreekt voor zich dat de ideale kwaliteitsmedewerker een groot belang hecht aan kwaliteit en hygiëne, maar daarnaast is het ook belangrijk dat hij of zij zelf verantwoordelijkheid neemt voor het eigen werk.

Idealiter is het zo dat je, wanneer je als kwaliteitsmedewerker bij deze organisatie gaat starten:

- Kennis hebt van de huidige wet- en regelgeving met betrekking tot etiketteren en productspecificaties
- Beschikt over ervaring in een QA rol, bijvoorbeeld als QA medewerker of officer, of natuurlijk medewerker specificatiebeheer
- Op momenten je mannetje (of vrouwtje) kunt staan omdat je stevig in je schoenen staat
- Kennis hebt van voedselveiligheidssystemen (e.g. BRC, IFS, FSSC22000, HACCP), levensmiddelentechnologie en auditprocessen
- Een hbo of wo opleiding hebt afgerond binnen de food, bijvoorbeeld voedingsmiddelentechnologie, levensmiddelentechnologie of voeding & diëtetiek
- Enige kennis hebt van automatiseringsprocessen
- De Engelse en Nederlandse taal beheerst
- Goed met deadlines en de soms hoge werkdruk die daarvan uitgaat om kunt gaan

## Aanbod

We bieden een mooie, inhoudelijke kwaliteitsfunctie, met mogelijkheid tot parttime werken. Na een eerste contract bepaalde tijd is er de mogelijkheid in vaste dienst te treden. En verder ontvang je:

- Een salaris tussen de €2.200 en €3.000 bruto per maand op basis van een fulltime dienstverband, afhankelijk is van jouw ervaring en opleiding
- 8% vakantiegeld, 24 vakantiedagen en adv-dagen
- Mogelijkheden tot het volgen van functie gerelateerde opleidingen en cursussen
- Doorgroeimogelijkheden in- en buiten de functie

## 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 Maxime Quax, Sales Manager, via het telefoonnummer 085 105 0121. Hij 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	Gelderland
Opleiding	hbo
Ervaring	Junior
Uren per week	32-38
Salaris range	€2.200 - €3.000



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

Maxime Quax