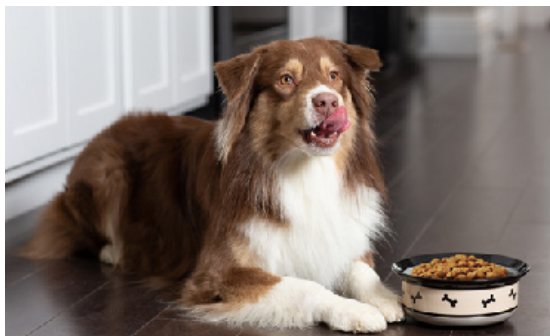




Quality & Food Safety Professional



AFB International (www.afbinternational.com) is een wereldwijde marktleider die smaakverbeters ontwikkelt, produceert en verkoopt voor producenten van huisdiervoeding. Ondanks een concurrerende markt groeit AFB door haar snelle dienstverlening en toegevoegde waarde producten en is daarmee een interessante partner voor zowel multinationals als de kleine en middelgrote petfoodfabrikanten. Bij AFB heerst een cultuur van teamwork en innovatie, waarbij werknemers zelfs hun eigen hond mee naar kantoor kunnen nemen, wat zorgt voor een unieke werkomgeving. Het hoofdkantoor van AFB is gevestigd in Amerika. In Oss bevindt zich het Europese hoofdkantoor en tevens de hightech productie en research locatie voor de Europese markt. In Ter Apelkanaal staat een tweede, kleinere fabriek. Wij zijn op zoek naar een gedreven Quality & Food Safety Professional die werkt aan de kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen van beide productielocaties (voornamelijk in Oss). Als jij het leuk vindt om structuur aan te brengen, processen te optimaliseren en samen te werken met zowel Nederlandse als internationale collega's, dan is deze rol iets voor jou.

Die processen optimaliseert binnen een dynamische, internationale organisatie



Functie

- Verantwoordelijk voor alle aspecten van kwaliteit en voedselveiligheid voor de productiefaciliteiten in Oss en Ter Apelkanaal
- Toezicht houden op en ondersteunen bij de implementatie van het HACCP-plan en voedselveiligheidsprogramma's
- Organiseren, begeleiden en opvolgen van interne en externe audits, en de daaropvolgende correctieve acties
- Ontwikkelen en implementeren van standaard werkprocedures (SOP's) en het ondersteunen van voedselveiligheids certificeringen
- Opstellen en geven van trainingen over HACCP en hygiëne in productie en coördineren van dagelijkse activiteiten om naleving van deze voorschriften te waarborgen
- Nauw samenwerken met collega's van andere afdelingen, zoals Operations, R&D en TD
- Rapporteren aan de Quality & Food Safety Manager.

Profiel

- Hbo- of masterdiploma in een relevante richting, zoals Food Technology, Biologie of Chemie
- Ervaring met kwaliteitsbeheer en voedselveiligheidssystemen (zoals FSSC 22000), kennis van GMP+ en SKAL BIO is een pré
- Hands-on mentaliteit en zelfstandig kunnen werken binnen een internationale organisatie
- Sterke sociale vaardigheden om effectief samen te werken met verschillende afdelingen, van productiepersoneel tot het management
- Uitstekende organisatorische vaardigheden en oog voor detail om processen efficiënt en nauwkeurig te beheren
- Bereidheid om af en toe te reizen, met standplaats Oss en periodieke bezoeken aan de locatie in Ter Apelkanaal
- Proactief, analytisch, resultaatgericht, in staat om anderen te motiveren en structuur aan te brengen, met een klantgerichte positieve instelling.

Reactie

Indien je geïnteresseerd bent in bovengenoemde functie verzoeken wij je contact op te nemen met Harmen van Essen, telefoon: 0317-468686/ 06-47835354 of te solliciteren via onze website www.dupp.nl, dan wel jouw reactie te e-mailen naar info@dupp.nl.



YOUR
CAREER
IN FOOD