



QA LEAD



BACU (www.bacu.nl) is een familiebedrijf dat is opgericht in 1903 en sindsdien is uitgegroeid tot een van de grootste industriële bakkerijen van Nederland. Elke dag wordt er met meer dan 900 werknemers hard gewerkt om honderden Jumbo supermarkten, HEMA winkels en de Picnic te bevoorraden met dagvers brood en gebak. Het brede assortiment banket, bestaande uit onder andere chocolade bollen, soezen, taart en schnitten, wordt compleet zelf geproduceerd en beslaat het grootste gedeelte van de bakkerij. De centrale bakkerijen staan in Uden en Almere. De bakkerij in Uden is hoofdzakelijk gefocust op de productie van brood en banket voor de Jumbo. In Almere worden half fabricaten geproduceerd voor de 5 decentrale bakkerijen die leveren aan de HEMA. Bij BACU wordt ambachtelijke vakkennis gecombineerd met geavanceerde technologieën om te voldoen aan de hoogste eisen op het gebied van kwaliteit, voedselveiligheid en klanttevredenheid. Binnen de organisatie heerst een open en collegiale sfeer waarin ontwikkeling, innovatie en samenwerking centraal staan. Om elke dag opnieuw topkwaliteit voor het gehele assortiment te garanderen en de samenwerking op het gebied van kwaliteit tussen de bakkerijen te versterken, is BACU op zoek naar gedreven QA Leads voor de locatie Almere en Uden. In deze rol ben je inhoudelijk bezig met de optimalisatie en harmonisatie van het kwaliteitsbeleid, actief aanwezig op de werkvloer om de kwaliteit gedurende het gehele proces te bewaken en werk je nauw samen met de andere locaties van BACU. Met een sterke focus op samenwerking en relatiebeheer, ben je in staat om beleid te koppelen aan cultuur, historie en de informele structuren binnen het bedrijf.

Een kwaliteitsprofessional met gevoel voor mensen, processen en het bakkers vak



Almere/Uden

Functie

- Verantwoordelijk voor het vormen en uitdragen van één kwaliteitsbeleid voor alle BACU locaties, aangestuurd vanuit Almere óf Uden
- Ontwikkelen, vastleggen en optimaliseren van het kwaliteitssysteem en de kwaliteitsborging gedurende het gehele productieproces, in samenwerking met de QA Lead op de andere locatie
- Vergroten van het bewustzijn op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid door het verzorgen van interne trainingen en door continu in gesprek te blijven met alle afdelingen
- Identificeren van potentiële risico's, signaleren van verbetermogelijkheden en bijdragen aan de verificatie en validatie van verschillende processen en machines
- Organiseren en begeleiden van interne en externe audits, en opvolgen van eventuele vervolgacties
- Aanspreekpunt voor kwaliteit en voedselveiligheid gerelateerde zaken
- Rapporteren aan de QESH Manager en nauw samenwerken met Productie, TD, Productontwikkeling en QA-collega's in Almere en Uden.

Profiel

- Hbo werk- en denkniveau, bijvoorbeeld in Levensmiddelentechnologie of een vergelijkbare richting
- Relevante ervaring met kwaliteitssystemen, bij voorkeur FSSC22000, en certificeringen binnen de levensmiddelenindustrie
- Actuele kennis van wet- en regelgeving op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid; affiniteit met continu verbeteren is een pre
- Heeft een kritische blik, ziet het grotere plaatje, vindt het leuk om te pionieren en weet mensen te motiveren en mee te nemen in de veranderingen
- Stelt zich flexibel op en is in staat om mee te bewegen in een groeiende en veranderende productieorganisatie
- Goede communicatieve vaardigheden, zowel in het Nederlands als Engels
- Persoonsskenmerken: proactief, nauwkeurig, initiatiefrijk, oplossingsgericht, aanpakker, hands-on, zelfstandig en teamgericht.

Reactie

Indien je geïnteresseerd bent in bovengenoemde functie verzoeken wij je contact op te nemen met Dieuwertje Visser, telefoon: +31 (0)317-468686 / +31 (0)6 39 87 99 53 of te solliciteren via onze website www.dupp.nl, dan wel jouw reactie te e-mailen naar info@dupp.nl.

BACU heeft voor deze vacature DUPP geselecteerd als enige recruitmentpartner.



YOUR
CAREER
IN FOOD