



QA/QC Officer



Banketbakkerij Horizon B.V. (www.banketbakkerijhorizon.nl) is een zelfstandig onderdeel van de Horizon Groep en is de afgelopen jaren flink ontwikkeld. Het bedrijf is bijzonder dynamisch in het produceren van verschillende soorten diepvries producten onder Private Label. Met 40 vaste krachten en ca. 50 uitzendkrachten produceert zij diepvries gebak, dessert, snits, brownies en cheesecakes. Het gebak wordt voor verschillende kanalen geproduceerd waaronder; Retail (Albert Heijn, Lidl, Superunie en Jumbo), Groothandels (Sligro en Makro), Foodservice (Starbucks) en Luchtvaartmaatschappijen (KLM). Niet alleen in Nederland maar ook Internationaal worden de diepgevroren producten geleverd. Het assortiment bestaat uit meer dan 100 verschillende soorten desserts en taarten, wel 16.000 taarten per dag. Er heerst een collegiale cultuur en een productie gedreven, no-nonsense mentaliteit. Er is veel ruimte voor persoonlijke ontwikkeling voor diegene die ondernemend is en kansen zelf oppakt. De focus ligt in eerste instantie op het productie en specificatiesysteem maar net zoals andere collega's krijg je de kans om je professioneel te ontwikkelen op het gebied van QA en/of QC. Als kers op de taart zijn we, ter aanvulling op de kwaliteitsafdeling, op zoek naar een enthousiaste QA/QC Officer.

Die een pro-actieve rol speelt in het beheren van de kwaliteit op de werkvloer  **Velp**

Functie

- Medeverantwoordelijk voor het onderhouden en beheren van het kwaliteitsmanagementsysteem
- Zorgdragen voor de vastlegging van o.a. productspecificaties, recepturen, labelling en productievoorschriften
- Medeverantwoordelijk voor het beoordelen, analyseren en rapporteren van kwaliteitsregistraties en onderzoeksgegevens
- Verhogen van het kwaliteitsbewustzijn van de medewerkers in de productie door zichtbaar aanwezig te zijn op de werkvloer
- Actief signaleren van verbeterpunten tijdens het uitvoeren van inspecties in de productieomgeving na de dagelijkse schoonmaak en tijdens het opstarten van de productie
- Verbeterpunten uit audits opvolgen en deze omzetten in effectieve maatregelen
- Intensief samenwerken met collega's in de Productie
- Rapporteren aan de QA Manager.

Profiel

- Werk- en denkniveau passend bij een operationele kwaliteitsrol, achtergrond in levensmiddelentechnologie of vergelijkbaar is een pre
- Ervaring met en actuele kennis van kwaliteitsstandaarden in de levensmiddelenindustrie
- Heeft een hands-on mentaliteit, graag operationeel bezig, en in staat snel te schakelen tussen verschillende werkzaamheden
- Is op de hoogte van certificeringen zoals BRC en FSSC22000 en wet- en regelgeving
- Voelt zich thuis in een no-nonsense omgeving en vindt het leuk om zich op de werkvloer te begeven
- Goede mondelinge en schriftelijke vaardigheden in het Engels is een pre
- Persoonkenmerken: Praktisch, nauwkeurig, oplossingsgericht, doortastend, pro actief en organisatorisch en planmatig sterk.

Reactie

Indien je geïnteresseerd bent in bovengenoemde functie verzoeken wij je contact op te nemen met Philip van Verschuer, telefoon: +31 (0)317-468686 / +31 (0)6-22493525 of te solliciteren via onze website www.duppp.nl, dan wel jouw reactie te e-mailen naar info@duppp.nl.

Banketbakkerij Horizon B.V. heeft voor deze vacature DUPP geselecteerd als enige recruitmentpartner.

DUPP

YOUR
CAREER
IN FOOD