EMPWR
Ambitious. Nutritious. Delicious.

QA/QC Manager



EMPWR (www.empwrnutrition.com) ontwikkelt en produceert hoogwaardige nutritionele repen voor internationale merken. Op de productielocatie in Leerdam werken circa 500 mensen. Met het hoofdkantoor in België bedient EMPWR onder meer retail, foodservice, sportvoeding en de markt voor gezonde en functionele voeding. Innovatie, ondernemerschap en hoogwaardige productietechnologie kenmerken de organisatie. De sterke groei biedt ruimte voor ontwikkeling en verbetering, binnen een nuchtere, hands-on werkomgeving. Samen met klanten werkt EMPWR aan producten waarin kwaliteit, smaak, textuur en voedingswaarde centraal staan. Voor Leerdam zoekt EMPWR een QA/QC Manager die het voortouw neemt in een sterke kwaliteits- en voedselveiligheidscultuur (food safety culture). Je maakt kwaliteit tot een gedeelde verantwoordelijkheid, stimuleert proactief handelen en vertaalt beleid naar dagelijks gedrag op de werkvloer. Met zichtbaar leiderschap neem je het team en de organisatie mee van reageren naar voorkomen.

Leg de lat hoger: bouw aan een sterke kwaliteitscultuur

Leerdam

Functie

- Eindverantwoordelijk voor QA/QC en voedselveiligheid in Leerdam; bouwt aan de kwaliteitsstrategie en food safety culture
- Verankert het QA-beleid en KPI's volgens wetgeving, certificeringen en klanteisen, stuurt op preventie
- Leidt en ontwikkelt het kwaliteitsteam van 4 fte, stimuleert eigenaarschap en proactief handelen
- Leidt crisismanagement, organiseert de besluitvorming en informeert stakeholders
- Dringt klachten terug en versterkt het kwaliteitssysteem, met focus op IFS/BRC en allergenenmanagement
- Werkt samen met het lokale leadershipteam aan kwaliteitscultuur, proactief handelen en gedeeld eigenaarschap voor voedselveiligheid
- Draagt als lid van het lokale leadershipteam bij aan One Quality en groepsbrede kwartaalreviews
- Rapporteert aan de COO.

Profiel

- Beschikt over hbo- of wo-werk- en -denkniveau en een afgeronde opleiding in voedingsmiddelentechnologie, kwaliteitsmanagement of een aanverwante richting
- Heeft ervaring als Quality Manager in foodproductie, met leiderschap en teamontwikkeling
- Beschikt over praktische kennis van kwaliteitssystemen; ervaring met IFS/BRC en allergenenmanagement is een pré
- Handelt vanuit preventie: signaleert risico's, doorgrondt oorzaken en borgt structurele verbeteringen
- Beheerst het Engels in woord en geschrift; Nederlands is gewenst, maar geen harde eis
- Persoonskenmerken: hands-on leiderschap, geeft richting, spreekt mensen aan en neemt hen mee in gedeeld eigenaarschap.

Reactie

Indien je geïnteresseerd bent in bovengenoemde functie verzoeken wij je contact op te nemen met Menthe van Vierssen, telefoon: +31 (0)317-468686 / +31 (0)6-83406199 of te solliciteren via onze website www.dupp.nl, dan wel jouw reactie te e-mailen naar info@dupp.nl.

EMPWR heeft voor deze vacature DUPP geselecteerd als enige recruitmentpartner.

DUPP
YOUR CAREER IN FOOD