

QA/QC Specialist (32-40 uur)

Jij bent de specialist die ervoor zorgt dat onze klachten zo snel mogelijk structureel worden opgelost en ons kwaliteitssysteem voldoet aan de GFSI-standaarden.

Wat ga je doen?

- Zorgdragen voor het gehele klachtenafhandelingsproces
- Analyseren van klachtenoorzaken en zorgdragen dat vergelijkbare klachten niet meer voorkomen
- Voorbereiden en uitvoeren van productkeuringen
- Opmaken en beheren van kwaliteit gerelateerde registraties
- Leveranciersbeoordelingen uitvoeren en zorgdragen voor het beheer en archivering van leveranciersdocumenten
- Beantwoorden van verschillende kwaliteitsvraagstukken
- Onderhouden van het informatiesysteem Bestmix
- Ondersteunen van de QA-projectmanagers
- Verzorgen van periodieke rapportages (klachten, TACCP en VACCP)
- Deelnemen aan QA-overleg en zitting in HACCP team

Wat breng je mee?

- Een opleiding in de richting Voedingsmiddelentechnologie.
- Minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke rol.
- Kennis van GFSI-systemen. Uitvoeren van interne audits is een pré
- Een uitstekende beheersing van de Nederlandse en Engelse taal
- Je bent in staat om overzicht te bewaren, zelfstandig te werken, prioriteiten te stellen, nauwkeurig, verantwoordelijk en gaat voor een uitstekend resultaat.
- Je herkent je in onze kernwaarden: uitmuntendheid, innovatief, betrouwbaar en verantwoordelijk ([kernwaarden](#))

Het team

Je komt te werken in groeiend familiebedrijf met een informele cultuur. Binnen het QA-team werk je samen met diverse collega's, met hun eigen taken en specialisme. Maar ook werk je samen met andere afdelingen zoals Sales, R&D en Projectmanagement. Allemaal zetten wij ons in om zowel bij onze externe locaties als onze eigen productielocatie de voedselveiligheid en kwaliteit te borgen. We werken hard maar vinden het belangrijk om ook oog te houden voor elkaar. Dagelijks hebben we een kort overleg en lopen we een rondje tijdens de pauze door de mooie omgeving van Giessen.

Wat bieden wij?

Je krijgt de mogelijkheid om mee te werken aan de verdere professionalisering van onze (inter)nationaal groeiende organisatie die opereert in een sterk opkomende markt. Naast salaris bieden wij uitstekende arbeidsvoorwaarden zoals;

- Een premievrije pensioenregeling waardoor jij nu extra geld overhoudt om andere leuke dingen van te doen;
- Een 13^{de} maand;
- Genoeg vrije tijd met 24 vakantiedagen en 13 ADV dagen (fulltime);
- Gratis fruit, vieren we successen en organiseren we verschillende bedrijfsactiviteiten.

Wie zijn wij?

Onlangs zijn wij uitgeroepen tot meest innovatieve MKB foodbedrijf in Nederland!

Wij zijn een specialist op het gebied van het ontwikkelen, produceren en vermarkten van plant-based producten.

Vanuit de overtuiging dat de wereldbehoefte heeft aan een voedselpakket dat minder op dieren en sterker op planten steunt, bieden wij consumenten een duurzaam alternatief voor vlees. Schouten is een familiebedrijf en is gevestigd in Giessen (Noord-Brabant). Het bedrijf is opgericht in 1990 en is inmiddels uitgegroeid tot een internationaal bedrijf met een ruim assortiment plant-based protein producten.

Wil je meer over ons weten kijk dan zeker ook eens op onze website

www.schoutenfood.com

Geïnteresseerd?

Stuur dan jouw CV en motivatiebrief t.a.v. Debbie de Laat naar:

sollicitaties@schoutenfood.com

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.