



Koninklijke Peijnenburg, onderdeel van Lotus Bakeries N.V. is een zeer succesvolle levensmiddelenfabrikant van kwalitatief hoogstaande consumentenproducten. Het bedrijf produceert o.a. ontbijtkoek en luxe koeken onder de merken Peijnenburg, Snelle Jelle, Wieger Ketellapper, Echte Enkhuizer en Lotus. Daarnaast zijn wij ook vertegenwoordigd in de Verantwoorde Tussendoortjes met onze merken Nakd, BEAR, Urban Fruit en TREK.

Voor onze productielocatie in Enkhuizen zoeken wij een;

QESH Coördinator m/v **32 tot 40 uur per week**

Deze smaken hebben wij te bieden:

Je bent als QESH coördinator binnen de locatie verantwoordelijk voor het kwaliteits- veiligheids- en milieubeleid binnen Koninklijke Peijnenburg. Je bent in staat om in deze ondersteunende en adviserende rol de organisatie naar een hoger niveau te brengen. Je hebt hierbij aandacht voor kwaliteits- en voedselveiligheidssystemen, risico-analyses en het bouwen aan een kwaliteits-, veiligheids- en gezondheidscultuur. Als onderdeel van het plantteam, ben jij verantwoordelijk voor de afdeling kwaliteit.

De kern van je taken:

Implementatie, ondersteuning en opvolging van het kwaliteits- & foodsafety managementsysteem:

- Algemene coördinatie en verdere verbetering van kwaliteitsonderdelen binnen de locatie,
- Pro-actief werken en aanbieden van oplossingen en verbeteringen wanneer afwijkingen worden vastgesteld t.a.v. product, proces en systeem,
- Opstellen en coördineren management review en HACCP verificatie,
- Registratie, analyse en opvolging klant- of leveranciersklachten,
- Begeleiden (interne) audits en klantaudits,
- Opstellen van kwaliteitsprocedures, opmaken hygiëne- en reinigingsplannen, beheer van kwaliteitsdocumenten.

Implementatie, ondersteuning en opvolging van het veiligheids- en milieubeleid:

- Verantwoordelijk voor het veiligheidsprogramma conform de milieu- en veiligheids-wetgeving
- Ondersteuning van de verschillende afdelingen via training, advies en coaching
- Stimuleren van de organisatie in het creëren van een hoog veiligheidsbewustzijn en –gedrag bij alle medewerkers
- Opstellen van het jaarlijkse actieplan

Hoe jij zorgt dat de koek nooit op is:

- Je hebt HBO werk- en denkniveau,
- Je hebt minimaal 3 jaar ervaring in een productieomgeving,
- Je hebt ervaring met diverse kwaliteitssystemen,
- Je weet als leidinggevende de medewerkers te motiveren, inspireren en corrigeren.

Jij kunt het beste werken in een productieomgeving waar je veel verantwoordelijkheid hebt, probleemoplossend kunt werken en waar je jouw overtuigingskracht en besluitvaardigheid kunt inzetten om het kwaliteitsniveau te verhogen. Jouw communicatieve vaardigheden; assertief, doorvragen en de dialoog aan durven gaan komen goed van pas in deze functie. Verder kun jij goed omgaan met verschillende stakeholders, beschik je over visie en durf en tot slot neem je initiatief en denk je probleemoplossend.

Wat voor ons gesneden koek is.

Als je bij ons in dienst treedt, wacht je een afwisselende baan met enthousiaste collega's in een dynamische en succesvolle organisatie met een platte organisatiestructuur. De cultuur binnen onze organisatie laat zich omschrijven als informeel en open met een no-nonsense mentaliteit. Wij stimuleren durf en teamgeest bij onze medewerkers.

Enthousiast?

Word jij razend enthousiast van deze vacature solliciteer dan nu door je brief en CV te sturen naar

recruitment@peijnenburg.nl

De werving & selectie is uitbesteed aan NoMilk2day en QHSE United. Jouw sollicitatie sturen wij natuurlijk door.