



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 Sintjohannesga zoeken wij een;

QA/QC Medewerker m/v

36 uur per week, parttime is bespreekbaar

Deze smaken hebben wij te bieden:

Je helpt als QA/QC Medewerker mee aan de verdere uitbouw, implementatie en controle van een consistent kwaliteitsbeleid Koninklijke Peijnenburg. Je ondersteunt en adviseert de organisatie op het vlak van kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem, risico-analyses, bouwen aan een kwaliteitscultuur onder andere door middel van training, preventiemaatregelen, interne audits en het opvolgen van wetgeving, KPI's en actieplannen.

De kern van je taken:

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

- Zorgdragen voor keuringen van het eindproduct.
- Zorgdragen voor diverse analyses en calibraties.
- Opvolging en verdere verbetering van kwaliteitsitems binnen de plant in overeenstemming met het kwaliteitsprogramma, de wetgeving en certificatievereisten. Actieve ondersteuning van alle afdelingen via overleg, advies, training en initiëren en begeleiden van verbeteracties.
- Aanbieden van oplossingen en verbeteringen wanneer afwijkingen worden vastgesteld tav. product, proces en systeem maar tevens pro-actief werken aan continue verbetering.
- Bijdragen aan het opstellen van de management review en HACCP verificatie vanuit de analyses en KPI's input geven voor het jaarlijkse actieplan.
- Opvolgen van trendanalyses o.a. klachten, NCR, Kwaliteitscijfer, Hygiëncijfer.
- Onderhouden en updaten van de HACCP plannen.
- Registratie, analyse en opvolging klantenklachten of leveranciersklachten, initiatie verbeteringsacties.
- Begeleiden (interne) audits en klantaudits.
- Coördinatie en optimalisatie verpakkingsissues.
- Opstellen praktische kwaliteitsprocedures en voorschriften volgens vereisten en deze up to date houden in systemen (Lotus Link).
- In bedrijfsnameprocedures nieuwe installaties begeleiden.
- Beheer van kwaliteitsdocumenten.

Hoe jij zorgt dat de koek nooit op is:

- Je hebt mBO+/HBO werk- en denkniveau,
- Je hebt minimaal 3 jaar ervaring in een productieomgeving in de voedingsindustrie,
- Je hebt ervaring met diverse kwaliteitssystemen,

- Je hebt een goed ontwikkeld analytisch vermogen en oog voor details,
- Je bent een teamspeler met passie voor het vak en je beschikt over voldoende overtuigingskracht en besluitvaardigheid,
- Je hebt kennis van productieprocessen in de voedingsindustrie.

Jij bent een echte teamplayer en komt in een productieomgeving helemaal tot je recht. Met jouw analytisch vermogen en oog voor details signaleer jij verbeterpunten en gaat daar vervolgens mee aan de slag. Dit doe je alleen of samen in een multidisciplinair team. Je weet hoofdzaken van bijzaken te onderscheiden, zodat je de prioriteiten niet uit het oog verliest.

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