



KWALITEITSMANAGER FOOD

Meat insiders Helmond B.V.
Achterdijk 1
5705 CB, Helmond
The Netherlands
T +31 (0)88 5000 456
E info@meatinsiders.com
W www.meatinsiders.com

Ons familiebedrijf met meerdere foodbedrijven wordt gekenmerkt door een focus op kwaliteit. Met 2 vestigingen in Noord-Brabant telt het bedrijf in totaal ongeveer 90 vaste medewerkers. Er heerst een informele en flexibele bedrijfscultuur met korte lijnen. Samenwerken in een multidisciplinair team staat hierbij centraal.

Er worden kwalitatief hoogwaardige verse en diepgevroren vleeshalffabricaten geproduceerd. Ons bedrijf verwerkt rundvlees, varkensvlees, kip, kalkoen, en kalfsvlees. We produceren volledig volgens de wensen van onze klanten en hanteren geen standaardproducten. Klanten zijn internationaal verspreid en gevestigd in diverse landen in Europa.

Functieomschrijving

Als kwaliteitsmanager ben je de hoofdverantwoordelijke voor kwaliteitszaken. Je werkt met o.a. het IFS kwaliteitssysteem en halal- en gluten-vrij-certificeringen. Binnen de organisatie is er veel draagvlak voor kwaliteitszorg. Iedereen draagt hier een steentje aan bij. Alle medewerkers voelen zich verantwoordelijk en mogen, indien nodig, op de 'rode knop' drukken om de productie te stoppen wanneer zij iets mis zien gaan.

Vanuit onze klantgerichte werkwijze streven wij continu naar verbetering en dit is binnen het managementteam dan ook een vast thema. Hierdoor krijg je als kwaliteitsmanager niet alleen de mogelijkheid jouw stempel te drukken op de verdere ontwikkeling van het kwaliteitsbeleid, maar ook op de bedrijfsprocessen in het algemeen.

Je stuurt in deze rol twee kwaliteitsprofessionals aan en rapporteert direct aan de algemeen directeur.

Wanneer je deze vacature vervult, word je een belangrijke sparringpartner binnen het managementteam. Ook word je een onmisbare schakel in het klantcontact. Samen met jouw team ga je op zoek naar klantgerichte oplossingen voor kwaliteitsvraagstukken, zodat de producten goed opgenomen kunnen worden in de (productie)processen van onze klanten.

Jouw takenpakket ziet er verder als volgt uit:

- Je bent eindverantwoordelijk voor kwaliteit gerelateerde zaken;
- Je adviseert de directie over het te voeren kwaliteitsbeleid;
- Je begeleidt audits en bereidt deze ook voor;
- Je maakt plannen met betrekking tot verificaties en borgt dat daaraan opvolging wordt gegeven;
- Je ziet toe op een correcte en snelle afhandeling van klachten;
- Je zorgt ervoor dat kwaliteitshandboeken steeds up-to-date blijven;
- Je neemt de operationele taken van jouw kwaliteitsmedewerkers over bij hun afwezigheid.

KvK nr. 17080839
Bank ING Bank
IBAN NL53INGB0006496320
BIC INGBNL2A
BTW NL 8046.94.710 B01





"Je gaat de kar trekken op het gebied van kwaliteit in een flexibele organisatie. De focus ligt op het aanbrengen en verbeteren van structuur in de organisatie met mooie uitdagingen op het gebied van wet- en regelgeving."

Meat insiders Helmond B.V.
Achterdijk 1
5705 CB, Helmond
The Netherlands
T +31 (0)88 5000 456
E info@meatinsiders.com
W www.meatinsiders.com

Functie-eisen

Voor deze kwaliteitsrol zijn we op zoek naar kandidaten die op kwaliteitsvlak binnen de foodsector reeds de nodige ervaring hebben opgedaan. Het is belangrijk dat je je thuis voelt in een omgeving waar hard en uitermate klantgericht gewerkt wordt. Als daadkrachtige, communicatief vaardige kwaliteitsmanager kun je hier echt impact maken.

Reageer zeker als je in meer of mindere mate herkent in het volgende profiel:

- Een afgeronde opleiding op minimaal hbo-niveau, bij voorbeeld levensmiddelentechnologie, food & business of aanverwant;
- Kwaliteitservaring in de levensmiddelensector, waarbij ervaring in de vleessector mooi meegenomen is;
- Een pragmatische en praktische instelling, waarbij je op momenten dat het nodig is ook zelf je handen uit de mouwen steekt;
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal;
- Kennis van microbiologische, fysische en chemische gevaren in relatie tot voedselveiligheid;
- Gedegen kennis van gangbare kwaliteitssystemen, zoals IFS, BRC en/of FSSC22000;
- Communicatief vaardige, praktische, goed georganiseerde, collegiale, klantgerichte beleidsmaker en probleemoplosser.

Aanbod

Naast een inhoudelijk uitdagende functie in een prettige werkomgeving, kun je het volgende verwachten:

- Een fulltime brutosalaries tussen de €4.000 en €6.000 per maand, afhankelijk van werkervaring;
- Een vakantietoeslag van 8% van het bruto jaarsalaris;
- Een arbeidsovereenkomst van één jaar, met de intentie om daarna tot een vast dienstverband te komen;
- Een functie voor minimaal 32 uur, fulltime is ook mogelijk;
- Een gunstige pensioenregeling vanuit de cao vleeswaren, waarbij ca 75% van de premie wordt ingelegd door de werkgever en 25% door de werknemer;
- 28 vakantiedagen op jaarbasis bij een fulltime dienstverband;
- Een reiskostenvergoeding van €0,23 per kilometer voor woon-werkverkeer;
- Een laptop en mobiele telefoon van de zaak;
- Jaarlijkse BBQ en Kerstfeest;
- Intern spaarsysteem in de vorm van "meatcoins" welke jaarlijks naar eigen inzicht kunnen worden ingewisseld.

Reageren

Bij interesse ontvangen wij graag jouw sollicitatie. Je kunt je gegevens sturen naar j.haeve@meatinsiders.com. Mocht je meer informatie nodig hebben, dan kun je altijd even contact opnemen: 088-5000404.

KvK nr. 17080839
Bank ING Bank
IBAN NL53INGB0006496320
BIC INGBNL2A
BTW NL 8046.94.710 B01

