



VACATURE

Wil jij een belangrijke rol spelen in binnen ons kwaliteitsteam? Reageer dan op deze vacature.

DE FUNCTIE

In deze functie ondersteun je de kwaliteitsmanager bij de borging en verbetering van het IFS kwaliteitssysteem en kwaliteitscontrole. Je bent continu alert op verbeterpunten met betrekking tot kwaliteitsprestaties en draagt bij aan verbetertrajecten. Komt er een audit aan? Jij weet als geen ander welke documenten er nodig zijn om de audit vlekkeloos te laten verlopen. Het kwaliteitsteam bestaat naast jou uit een kwaliteitsmedewerker en de QA manager.

OVER ONS

Luiten Food is een warm familiebedrijf dat sinds 1938 wild en gevogelte importeert. Het assortiment is inmiddels aangevuld met producten vanuit de hele wereld, waaronder rundvlees, lamsvlees, iberico, seafood en zelfs vega(n) producten. Met een team van ongeveer 90 medewerkers vindt dit aanbod zijn weg naar groothandels, cruisesmaatschappijen, supermarkten, slagerijen en poeliers in meer dan 35 landen. Sinds 2018 maakt Luiten Food onderdeel uit van Thomas Foods International: eveneens een familiebedrijf en één van de grootste lams- en rundvleesproducenten van Australië. Luiten Food draagt dan ook met trots de naam Thomas Foods Europe. Voor meer informatie, zie www.luitenfood.com.

WE ZIJN OP ZOEK NAAR JOU! KWALITEITSMEDEWERKER

OVER JOU

- Minimaal hbo-opleiding Voedingmiddelentechnologie of vergelijkbaar;
- Ervaring in de voedingsmiddelenindustrie is een pré;
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift (Duits is een pré)
- Je hebt een passie voor food;
- Je bent bekend met HACCP systematiek;
- Je bent in staat om zelfstandig en punctueel te werken;
- Werkt gestructureerd en digitaal vaardig;
- Je werkt op basis van fulltime 40 uur (bespreekbaar)

JOUW TAKEN

Je bent in staat om de kwaliteit van onze producten en productieprocessen te waarborgen en waar mogelijk zelf te verhogen. Je kunt goed zelfstandig werken en voelt je verantwoordelijk voor je werkzaamheden. Daarnaast beschik je over de volgende kwaliteiten:

- Leveranciersbeheer (opvragen en verwerken van diverse leveranciersgegevens zoals grondstofspecificaties en verpakkingsmaterialen);
- Uitvoeren van verificatierondes, hygiënerondes en interne audits;
- Klachtenafhandeling;
- Voedselveiligheidstrainingen geven aan medewerkers;
- Opstellen en implementeren werkinstructies voor nieuwe producten;
- Monsternamen voor microbiologisch onderzoek;
- Bijhouden van (kwaliteits-)handboeken.

WIJ BIEDEN

- Marktconform salaris afhankelijk van jouw ervaring en kennis;
- 24 vakantiedagen op basis van fulltime dienstverband;
- Zelfstandigheid en vrijheid in je functie;
- Werken binnen een gezellig team;
- Verantwoordelijkheid, er is altijd ruimte voor je eigen mening en initiatief;
- Bier en bitterballen op vrijdagmiddag;
- Warme lunch in december, wanneer we allemaal een tandje bijzetten;
- Regelmatig borrels, etentjes, uitjes;
- Aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld