

Vacature Senior medewerker kwaliteit / QA (32 - 40 uur)

De Smaakspecialist is een organisatie met een missie: wij geloven namelijk in de kracht en noodzaak van verantwoorde voeding voor een leefbare wereld! Samen delen wij de passie voor goed, bewust en lekker eten.

Dagelijks inspireren wij miljoenen mensen met onze producten. Dit doen wij onder andere met onze merken: BioToday, Smaakt, RAW Organic Food, Consenza en Seamore. Onze producten zijn niet alleen heel lekker en van hoge kwaliteit, maar ook geproduceerd met aandacht en liefde voor mens, dier en natuur. Ons doel is om de aanschaf van biologische producten laagdrempelig te maken, waardoor zoveel mogelijk mensen kunnen genieten van verantwoord eten.

Daarnaast spelen kennis- en inspiratiedeling een belangrijke rol. De impactprojecten KidsProef, Organic Kitchen en Bio Proeflokaal leveren hier een substantiële bijdrage aan.

Voor ons staat verantwoord ondernemen centraal. Realisme is belangrijk en dit gaat hand in hand met toegevoegde waarde voor de maatschappij. Zo zijn wij de weg ingeslagen naar een B-Corp certificering. Eind 2018 heeft de Smaakspecialist haar duurzaamheidscertificering B-Corp behaald. Daarmee voldoet de Smaakspecialist aan strenge eisen op het gebied van sociale- en milieuprestaties, transparantie en aansprakelijkheid.

Ons hoofdkantoor bevindt zich midden in de natuur in Ulvenhout op Landgoed Luchtenburg. Daarnaast hebben wij een distributiecentrum en verschillende productielocaties.

Onze organisatie staat allesbehalve stil en is volop in ontwikkeling! Wij hebben een uitgebreid assortiment wat continu aan interne en externe kwaliteitseisen dient te voldoen. Team Kwaliteit zet zich hier met 5 collega's iedere dag vol overgave voor in. Door het vertrek van een van onze collega's zijn wij op zoek naar een Senior Kwaliteitsmedewerker.

Wat wordt je takenpakket:

- Het behalen en behouden van de benodigde certificaten (BRC, IFS, SKAL, Glutenvrij)
- Het uitvoeren van in- en externe audits
- Risicomanagement op het gebied van voedselveiligheid
- Specificatiebeheer
- Leveranciersbeoordeling en –beheersing
- Klachtenafhandeling en onderzoeken en implementeren correctieve actions
- Deelname HACCP-team
- Sales ondersteunen bij vraagstukken van klanten inzake kwaliteit
- Begeleiden van de ontwikkeling en introductie van nieuwe producten



Je werkt in een team met 4 collega's die ieder een deel van het kwaliteitsproces op zich nemen, hierdoor heb je de mogelijkheid om met jouw collega's te sparren over kwaliteitsvraagstukken.

Wat verwachten wij van jou?

- Je bent in het bezit van een HBO- of WO-opleiding Voedingmiddelentechnologie, Food & Business of een vergelijkbare opleiding
- Je hebt ervaring in een soortelijke functie als QA-medewerker/manager of kwaliteitsmedewerker/manager binnen de levensmiddelenbranche
- Je hebt actuele kennis van de kwaliteitssystemen zoals BRC en IFS
- Ervaring met import buiten EU is een pré
- Kennis van productontwikkeling en/of procestechnologie is een pré
- Je weet de juiste balans tussen commercie en kwaliteit te vinden
- Je bent communicatief vaardig, initiatiefrijk, zelfstandig en flexibel
- Je werkt secuur en gestructureerd en kunt denken in creatieve oplossingen
- Uitstekende kennis van MS Office, met name Excel
- Affiniteit met onze producten en verantwoorde voeding in het algemeen
- Een goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift
- Woonachtig in de omgeving van Breda.

Wat kan je van ons verwachten?

- Marktconform salaris en arbeidsvoorwaarden.
- Werken midden in de natuur op Landgoed Luchtenburg met dertig enthousiaste collega's!
- Mogelijkheid tot een één-op-één traject met een personal coach.
- Elke dag een heerlijke home-made biologische lunch.
- Mogelijkheid om wekelijks deel te nemen aan een sportprogramma met een personal trainer.

Werken bij de Smaakspecialist is een unieke kans om impact te maken in de dynamische wereld van health food. Interesse? Stuur dan je CV en korte motivatie naar

HRM@desmaakspecialist.nl t.a.v. Daiëlle Rikken.

