

Vacature QA medewerker (36-40 uur)

Over de organisatie

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. We zijn een ondernemend en dynamisch bedrijf waar altijd wel wat te beleven valt: hands on, vol enthousiasme en passie om de gebaande paden te doorbreken. Dit alles met de nodige humor. Als B-Corp gecertificeerd bedrijf bewijzen wij dat we staan voor een betere wereld en dat geld een middel is en geen doel op zich.

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.

Ons hoofdkantoor bevindt zich midden in de natuur in Ulvenhout op Landgoed Luchtenburg. In de zomer van 2022 is de tiendschuur op ons Landgoed volledig gerenoveerd en omgetoverd tot evenementenlocatie de 'Tiend', waar mensen zakelijk en privé welkom zijn voor vergaderingen, bijeenkomsten, bruiloften en condoleances. Uiteraard allemaal volgens onze eigen duurzaamheidsprincipes en overtuiging dat biologisch leuk én lekker is.

Onze organisatie groeit en is sterk in ontwikkeling en we zijn dan ook regelmatig op zoek naar nieuwe collega's die net als wij elke dag het verschil willen maken. Om samen het verschil te kunnen maken, omarmen we diversiteit en waarderen we elkaars verschillen. We zijn allemaal anders, maar ook allemaal gelijk; iedereen is welkom en de voormalige boerenschuurdeur staat open!

We hebben een uitgebreid assortiment wat continu aan in- en externe kwaliteitseisen dient te voldoen. Team Kwaliteit zet zich hier met 4 collega's iedere dag vol overgave voor in. Door het vertrek van één van onze collega's zijn wij op zoek naar een QA medewerker.

Wat wordt je takenpakket:

- Het behouden én optimaliseren van de verschillende certificeringen als BRC, IFS, SKAL en glutenvrij
- Voldoen aan eisen van klanten en wetgeving op het gebied van voedselveiligheid en duurzaamheid
- Het uitvoeren van in- en externe audits
- Leveranciersbeoordeling en beheersing
- Klachtenafhandeling en onderzoek en implementeren correctieve actions
- Het actueel houden van actueel houden van specs EP en GS



Wat verwachten wij van jou

- Je hebt een afgeronde HBO opleiding levensmiddelentechnologie
- Je hebt enkele jaren werkervaring als QA medewerker
- Je hebt actuele kennis van de (voedselveiligheids) systemen zoals BRC, IFS, SKAL en glutenvrij
- Je werkt planmatig en je kunt goed structuur aanbrengen, ook breder in de organisatie
- Je thuis in een ondernemende en dynamische organisatie
- Je kunt bij voorkeur goed overweg met Excel
- Je bent fulltime beschikbaar
- Je bent, bij voorkeur, 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 30 enthousiaste collega's
- Elke dag een heerlijke home-made biologische lunch, gevolgd door een wandeling in de bosrijke omgeving
- Een werkweek waarin jij je dagelijks kunt inzetten voor een betere wereld
- Regelmatig sociaal samenkomen met collega's: van vrijdagmiddagborrels tot Zeepkist-sessies, personeelsfeestjes en -diners
- 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. Jolanda van Iersel.