

About us:

De Smaakspecialist is een organisatie met een missie: wij geloven in de kracht en noodzaak van verantwoorde voeding voor een leefbare wereld.

Wij geloven dat elke hap telt, voor jezelf, je omgeving en voor de toekomst van onze aarde. Vanuit die bevreemding inspireren we dagelijks een hele hoop mensen met onze producten. Dit doen wij met onze merken: BioToday, Smaakt, RAW Organic Food, Better Pete, Bonvita, Seamore en Consenza. 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 geïnspireerd raken om verantwoord te eten. Ons hoofdkantoor bevindt zich midden in de natuur in Ulvenhout op Landgoed Luchtenburg. Daarnaast hebben wij een distributiecentrum en verschillende productielocaties. Samen delen wij de passie voor goed, bewust en lekker eten.

We hebben een uitgebreid assortiment wat continu aan in- en externe kwaliteitseisen dient te voldoen. Team Kwaliteit zet zich hier iedere dag vol overgave voor in.

Wat ga je doen?

- Verzamelen en onderhouden van productinformatie en invoeren in Brandbank en portals van klanten
- In samenwerking met het team kwaliteit onderhouden van het kwaliteitssysteem (HACCP, BRC, SKAL, Glutenvrij), bijvoorbeeld:
 - Actueel houden van grondstof-, eindproduct- en verpakkingspecificaties
 - Beheer leveranciersinformatie
 - Productspecificaties opvoeren in klantenportals
 - Uitvoeren en beoordelen externe analyses volgens monitoringsplan
- Onderzoeken produktinhoudelijke (consument)klachten
- Klachtenbehandeling richting leverancier/co-packer.
- Invullen kwaliteitsvragenlijsten van klanten



Medewerker Kwaliteit

📍 Standplaats: Landgoed Luchtenburg, Ulvenhout

de Smaakspecialist
EVERY BITE MATTERS

- Beheer van etiketten

Wat verwachten wij van jou?

- Afgeronde HBO of MBO-opleiding levensmiddelentechnologie, liefst met enkele jaren ervaring
- Actuele kennis van BRC
- Je werkt secuur gestructureerd;
- Hands-on mentaliteit;
- Goede kennis en ervaring in Excel;
- Talenkennis: goede kennis van het engels, in woord en geschrift;
- Ervaring in de foodsector is een must.
- Beschikbaar voor 40 uur per week.

Wat bieden wij jou?

- 🌱 Een inspirerende werkplek midden in de natuur op Landgoed Luchtenburg
- 🍲 Dagelijks een biologische homemade lunch
- 🚶 Tijd voor een wandeling in het bos na de lunch
- 💪 Een wekelijks sportmoment
- 🎉 Gezellige borrels, personeelsuitjes en zeepkistsessies
- 💚 Een enthousiast team dat werkt aan een duurzamere wereld
- 💼 Marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden

Ben jij onze nieuwe **Medewerker Kwaliteit**?

Mail je **CV en een korte motivatie** naar HRM@desmaakspecialist.nl, t.a.v. Jolanda van Iersel. En wie weet drinken we binnenkort samen een kop koffie op het landgoed!



De Smaakspecialist | Luchtenburgseweg 2 | 4858 RJ Ulvenhout AC | The Netherlands |
0031 (0)76-565 6709 | info@desmaakspecialist.nl | www.desmaakspecialist.nl
COC No: 20117217 | VAT No: NL813859396B01 | Iban No: NL05ABNA0599131446