



QA Coördinator (fulltime)

*Wij zijn per direct op zoek naar een **QA Coördinator!** Sta jij stevig in je schoenen, word jij enthousiast van het werken aan het verbeteren van processen en systemen en wil je met ons meebouwen aan ons doel "Happiness with every bite"? Dan zijn wij op zoek naar jou!*

Functieomschrijving

Als QA Coördinator ben je samen met je kwaliteitscollega's continu bezig met het verbeteren van de kwaliteit van de processen en producten. Binnen deze functie ben je de verbindende factor tussen verschillende afdelingen en ben je nauw betrokken bij het productieproces. Je coördineert werkzaamheden om hygiënisch, voedselveilig en kwalitatief werken te borgen door het opzetten en uitvoeren van het managementsysteem, zodanig dat aan de gestelde pladis, wettelijke- en afnemereisen wordt voldaan. Je rapporteert direct aan de QHSE Manager.

Andere belangrijke verantwoordelijkheden zijn:

- Verantwoordelijk voor het borgen van klanteisen en wettelijke verplichtingen in het kwaliteitsmanagementsysteem.
- Verantwoordelijk voor het implementeren en optimaliseren van kwaliteits- en voedselveiligheidsstandaarden- en systemen zoals: BRC, GMP+, HACCP, VACCP & TACCP.
- Verantwoordelijk voor het CFSS systeem (Halal, Kosher, Vegetarisch, Veganistisch).
- Verantwoordelijk voor het beheer, de uitvoer en optimalisatie van het interne auditsysteem.
- Verantwoordelijk voor het beheren van het kwaliteitsmanagementsysteem.
- Verantwoordelijk voor het opzetten en verbeteren van validatieprocessen.
- Verantwoordelijk voor het begeleiden van externe kwaliteitsaudits.

De Afdeling

De QHSE-afdeling is verantwoordelijk voor kwaliteit, gezondheid, veiligheid en milieu. Met jouw collega's vindt dagelijks overleg plaats.

Wie jij bent

- HBO werk- en denkniveau. Bij voorkeur richting voedingsmiddelen.
- Minimaal 2 jaar werkervaring binnen de foodbranche.
- Ervaring in een vergelijkbare functie.
- Bekend met voedselveiligheidssystemen zoals BRC en ervaring met HACCP, VACCP en TACCP.
- Uitstekende beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift.
- Je beschikt over de volgende competenties: proactief, communicatief vaardig, analytisch, nauwkeurig en daadkrachtig. Daarnaast beschik je over een goed technisch inzicht en (food) proces kennis.



Wie zijn wij?

Koninklijke Verkade Nederland is opgericht in 1886 in Zaandam door de familie Verkade en is sinds 2014 onderdeel van Yildiz Holding. Yildiz Holding, CEEMEA's grootste voedingsmiddelenorganisatie, heeft zijn business in koek en chocolade bij elkaar gebracht onder de wereldwijde onderneming: pladis (www.pladisglobal.com). pladis is een wereldwijde leider in koek en zoetwaren met activiteiten in 120 landen in Europa, het Midden-Oosten, Afrika, Azië en Amerika. Onder pladis vallen 36 fabrieken in 13 landen met ruim 16.000 werknemers. In Nederland (Zaandam) werken we dagelijks met bijna 300 ambitieuze en gemotiveerde medewerkers werken met plezier aan de sterke marktposities van onze merken binnen de categorieën koek, tussendoor en chocolade, zowel vanuit huis als onderweg. Met het doel "we promise hapiness to the world with every bite".

Wat biedt Verkade jou?

Wij bieden je een unieke kans om te werken bij een groot internationaal FMCG bedrijf met bekende Hollandse merken. De bedrijfscultuur is informeel met veel aandacht voor teamwork en resultaat. Je hebt binnen deze zelfstandige functie veel verantwoordelijkheden en een breed takenpakket waarin je al je kwaliteiten kwijt kunt.

Een aantal van onze arbeidsvoorwaarden:

- Arbeidsovereenkomst voor bepaalde tijd (12 maanden) met uitzicht op een vast dienstverband.
- Werken bij de meest bekende koekjesfabriek.
- Mogelijkheid tot verdere ontwikkeling via praktijkgerichte opleidingen.
- Een marktconform salaris, afhankelijk van leeftijd en ervaring.
- 24 vakantiedagen, met daarbovenop 10 ATV dagen.
- Sporten met korting.
- De leukste collega's in een informele werkomgeving.

Geïnteresseerd?

Solliciteer door uiterlijk 14 december jouw motivatie en CV te sturen naar HRverkade@pladisglobal.com. Bij vragen over de vacature kan je contact opnemen met Francis Driessen (QHSE Manager).

Ook wij weten dat je door verschillende ingrediënten te mengen, een ware smaak explosie kan krijgen! Bij Verkade verwelkomen we daarom iedereen met evenveel enthousiasme - om een zo divers mogelijk smakenpalet te creëren.