



Ben jij die persoon die ervan houdt om in een dynamische organisatie te werken, waar jij ervoor zorgt dat de normen en kwaliteit in orde zijn? Lees dan snel verder over onze vacature....

Dit zijn wij

Compagnon Culinair, gevestigd in Deurne, is dé professionele producent van diverse foodproducten op hoog niveau en bestaat sinds 2002. Wij richten ons op het bereiden, bewerken, verpakken, opslaan en transporteren van gekoelde en diepgevroren maaltijden en maaltijdcomponenten. We hebben een eigen productielocatie waar onze koks iedere dag met veel passie en plezier de meest heerlijke en ambachtelijke maaltijden en maaltijdcomponenten bereiden. We vervaardigen unieke recepturen op maat en kwaliteit, voedselveiligheid en innovatie staan daarbij hoog in het vaandel. Compagnon Culinair heeft een onderscheidend concept en mede daardoor hebben wij een sterke groei in de afgelopen jaren kunnen maken.

Wij zijn op zoek naar een **Kwaliteitsmedewerker (20-24u p/wk)**

Wat ga je doen?

Als Kwaliteitsmedewerker ben je zelfstandig verantwoordelijk voor een correcte uitvoering van het kwaliteitsbeleid. Je kunt goed omgaan met deze verantwoordelijkheid en je zorgt ervoor dat er wordt voldaan aan de gestelde eisen, normen en wet- en regelgeving die gelden voor producenten van foodproducten. Wij zijn HACCP gecertificeerd en hebben een EG-erkenning voor de verwerking van vlees.

Je taken bestaan o.a. uit:

- Controle op kwaliteit en kwantiteit van de in- en uitgaande producten;
- Controle op netheid en hygiëne van de productie- en opslagruimtes;
- Uitvoeren van periodieke keuringen/controles en tussentijdse controles en monsternamen in de productieruimtes;
- Zorgdragen van een correcte registratie van de controles;
- Het opstellen van etiketten voorzien van de juiste informatie, zoals THT, voedingswaarden, ingrediënten e.d.;
- Controle van het pand en de apparatuur/machines op hygiëne en veiligheid;
- Instructie geven aan collega's en hen bijsturen m.b.t. hygiëne en kwaliteitsnormen;
- Het uitvoeren van interne audits en het voorbereiden en begeleiden van externe audits;
- Bijdragen aan verbeteringen in het kwaliteitssysteem, incl. de verslaglegging;
- Het tijdig bewaken van de bedrijfsprocessen t.a.v. de kwaliteit;
- Het informeren van (nieuwe) collega's en hen instrueren over veiligheidsaspecten, huisregels en richtlijnen omtrent voedselveiligheid;
- Het tillen van de certificering naar een hoger niveau.

Wat vragen en zoeken wij?

- Je hebt een afgeronde HBO opleiding bij voorkeur richting voeding en kwaliteit, levensmiddelentechnologie of aanverwant;
- Je hebt ca. 2 tot 4 jaar ervaring in een vergelijkbare rol als kwaliteitsmedewerker;
- Ervaring in de foodsector is een sterke pré, evenals kennis van kwaliteitsnormen voor levensmiddelenproducten;
- Je bent bereid om aanvullende taken uit te voeren, zoals het invoeren van orders;
- Je beschikt over een goede beheersing van de Nederlandse taal in woord en geschrift;
- Je bent een initiatiefrijk persoon die graag zelfstandig en zelfsturend werkt;
- Je weet goed prioriteiten te stellen;
- Je werkt secuur en bent goed administratief onderlegd;
- Je kunt goed overweg met MS Office;
- Je voelt je betrokken bij het MKB-bedrijf en hebt een passie voor de foodsector.

Wat bieden wij jou?

Wij bieden een veelzijdige baan in dagdienst met verantwoordelijkheid in een groeiende professionele organisatie. Wij hebben oog voor een goede werk-privé balans en er heerst op de werkvloer een informele 'Brabantse' sfeer. Er wordt hard gewerkt, maar er is ook tijd voor humor en gezelligheid. Collega's zijn betrokken en staan voor elkaar klaar. De voorwaarden zijn marktconform.

Solliciteren?

Herken jij jezelf in het omschreven profiel dan maken wij graag kennis met jou! Je kunt je CV en motivatie per e-mail sturen naar hrm@compagnonculinair.nl t.a.v. Nicole Mutsers. Heb je nog vragen, dan kun je uiteraard ook altijd even bellen.

Acquisitie n.a.v. deze vacature wordt niet op prijs gesteld.