

Van der Zee & Distrivers zoeken een medewerker QA

Wie zijn wij?

Van der Zee bestaat sinds 1925 en is in de loop der jaren uitgegroeid tot een gerenommeerd leverancier van vlees en vleeswaren aan de institutionele markt en de betere horeca. Van der Zee verwerkt iedere dag het beste vlees voor haar klanten in de horeca via haar slagerijen gevestigd in diverse Hanos vestigingen. Behalve aan de horeca vinden de producten van Van der Zee via de hoofdvestiging iedere dag haar weg naar grootverbruikers als ziekenhuizen, instellingen etc. Het hoofdkantoor en één van de productiebedrijven zijn gevestigd in Emmen. Daarnaast is er in Twello een productiebedrijf en een horecadistributiecentrum gevestigd.

Distrivers zorgt als totaalleverancier van eten en drinken en alles daaromheen dat cliënten en patiënten, maar ook mensen die nog thuis wonen elke dag kunnen genieten van lekkere maaltijden. Dit geldt voor zorginstellingen en ziekenhuizen in heel Nederland en de thuiswonende consument die elke dag wil genieten van lekker eten. Distrivers biedt een uitgebreid assortiment aan verse, koelverse en diepvriesproducten, convenience maaltijden uit eigen keuken en droge kruidenierswaren. Het uitgangspunt is een optimale maaltijdbeleving en daarom biedt Distrivers samen met haar partners mogelijkheden voor keukenapparatuur, inrichting van het restaurant en training van het personeel. Het hoofdkantoor en distributiecentrum zijn gevestigd in Hogeveen. De convenience maaltijden van Distrilicious worden gekookt in de Keukens in Hogeveen en Almelo.

Functie QA medewerker

Als medewerker QA zorg jij ervoor dat wetgeving en certificeringsnormen (ISO22000, SKAL en BLK) op de juiste manier ten uitvoer worden gebracht. Je hebt een afwisselende functie met een aantal productielocaties onder je hoede. Je bewaakt, verbetert en borgt de kwaliteitsaspecten van zowel de producten als van het proces en zorgt ervoor dat deze voldoen aan de geldende wet- en regelgeving. Je zorgt voor de voorbereiding en de begeleiding van audits voor jouw productielocaties.

Verder ben je de sparringpartner voor de productieleiders en voor jouw locaties aanspreekpunt op het gebied van kwaliteit. Ook zorg je voor de uitvoering van het ARBO en Milieu beleid.

Verdere uitdagingen en verantwoordelijkheden:

- Hygiëne inspectierondes, het uitvoeren van QA controles en het verwerken van de resultaten
- Proces- en kwaliteitsverbeteringsprojecten op de werkvloer
- Analyseren van meetgegevens, rapporteren en initiëren van acties
- Mede zorgdragen voor een actueel en goed functionerend QA systeem
- Mede uitbouwen en verbeteren van het handboek
- Actueel houden van recepturen, productspecificaties en etiketgegevens

Onze locaties liggen in de regio Noord, we hebben diverse vestigingen in noord (Hogeveen, Emmen, Almelo).

Wat vragen we van je?

Na het afronden van een HBO-opleiding gerelateerd aan de levensmiddelenindustrie, heb je tussen de één en vijf jaar de handen uit de mouwen gestoken in een vergelijkbare functie. Zo heb je geleerd zelfstandig een operationeel kwaliteitssysteem te onderhouden. Je staat stevig in je schoenen, neemt graag initiatief, accuraat en secuur in je werk en houdt van aanpakken.

Wat bieden we jou?

Het salaris hangt af van je ervaring en opleiding. We bieden een passend salaris en een gevarieerde functie waarbij je bij meerdere van onze productielocaties over de vloer komt.

Je kunt al vanaf 32-40 uur per week in deze functie aan de slag. Daarnaast kun je profiteren van een aantal gunstige (secundaire) arbeidsvoorwaarden. En we bieden prettige werkomgeving met de mogelijkheid tot verdere ontwikkeling.

Spreekt dit profiel je aan, stuur dan je schriftelijke sollicitatie naar Van der Zee Vleesgrootverbruik, afdeling Personeelszaken, Postbus 2004, 7801 CA Emmen of per mail naar info@vanderzee.nl. Voor meer informatie over deze functie kun je wenden tot Elske de Bruin, 06-48665553.