

QA/QC Medewerker

Je komt als QA/QC-medewerker te werken bij Herman Jansen: de leukste nog ambachtelijk werkende distilleerderij van Nederland. Herman Jansen is al sinds 1777 geworteld in Schiedam en produceert al bijna 250 jaar kwalitatief hoogstaande dranken die hoge ogen gooien bij bartenders, liefhebbers en internationale competities. Herman Jansen is een van de oudste familiebedrijven in Nederland met inmiddels de zevende generatie aan het roer. Heb jij een passie voor kwalitatief hoogstaande dranken naast een meer dan gezonde dosis technische kennis en vind je het een mooie uitdaging om samen met het productieteam onze producten vlekkeloos van de productielijn te laten rollen, dan is dit dé baan voor jou. Bij Herman Jansen wordt met een no-nonsense mentaliteit hard gewerkt, maar er is ook voldoende ruimte voor humor, relativering en zelfontplooiing.

Wat zoeken wij?

Als QA/QC-medewerker bij Herman Jansen werk je samen met het kwaliteitsteam en productie aan het stroomlijnen van de verschillende processen in het bedrijf. Om dit in goede banen te leiden zijn wij op zoek naar iemand die nauwkeurig, zelfstandig-oplossingsgericht en communicatief vaardig is. Als QA/QC-medewerker is structuur één van de essentiële sleutelwoorden en wij zoeken dan ook iemand die er energie van krijgt om op complexe interne vraagstukken in kaart te brengen en te vertalen naar concrete acties op de werkvloer. Ben jij op zoek naar een uitdagende functie in een dynamisch bedrijf? Dan is deze functie misschien wel de juiste voor jou.

Waar houd jij je mee bezig?

Algemeen

- Verricht observaties ter voorkoming van productiefouten en overschrijding van hygiëneregels en rapporteert afwijkingen aan de supervisors productie en KAM-manager
- Bewaakt orde en netheid van de werkomgeving
- Houdt zich aan de geldende huis- en hygiëneregels
- Is zich bewust van de cultuur ter verbetering van kwaliteit en voedselveiligheid en levert een actieve bijdrage

Belangrijkste taken en resultaatgebieden

- Het evalueren, aanvullen en onderhouden van het kwaliteitshandboek, dit betreft ook arbeidsomstandigheden en milieu.
- Het, in samenwerking met verschillende disciplines, initiëren, implementeren en controleren/opvolgen van kwaliteitsmaatregelen op basis van een nieuwe risico-inventarisatie en het begeleiden en vastleggen van verbetertrajecten voortkomend uit de actielijst.
- Ondersteuning bieden bij de uitvoering van externe en interne audits
- Onderhouden van de HACCP-studie en input leveren t.b.v. de managementreview en HACCP-verificatie
- Het uitvoeren/begeleiden van interne en externe fysische, sensorische, chemische en microbiologische analyses om de productkwaliteit te controleren en te borgen.
- Het uitvoeren en rapporteren van product- en proces-validaties en het coördineren van leveranciersmonitoring en -beheersing.
- Het coördineren van de afhandeling van klachten en meldingen in samenwerking met andere disciplines
- Het beheren en controleren van labels
- Het coördineren en monitoren van plaagdierbeheersing

Voor meer informatie over deze functie kun je contact opnemen met Daphne Kipping, KAM-Manager mobiel 06-82090841

Enthousiast geworden? Solliciteren kan door je cv met motivatie te sturen naar pz@hermanjansen.com.