

EMPWR

EMPWR – Quality Control (QC) Officer

YOUR
CAREER

Quality Control Officer

EMPWR is een internationaal opererende, succesvolle en toonaangevende producent van nutritionele voedingsrepen. Het modern ingericht en sterk geautomatiseerd bedrijf werkt voor afnemers in de gehele wereld. EMPWR onderscheidt zich daarbij door een hoge graad van expertise op het gebied van exclusieve receptuur voor o.a. dieet-, sport- en functionele food-repen. Bij EMPWR werken ruim 200 medewerkers en het bedrijf is sterk groeiend. EMPWR werkt volledig op B2B basis.

In verband met sterke bedrijfsgroei en uitbreiding van het Quality Control (QC)-team zoeken wij meerdere ervaren Quality Control Officers. Als QC Officer ben je verantwoordelijk voor het waarborgen van alle kwaliteitsnormen en voedselveiligheidseisen met betrekking tot onze eindproducten. Je speelt een cruciale rol in het productieproces door ervoor te zorgen dat alle geproduceerde repen voldoen aan interne kwaliteitsrichtlijnen, wettelijke voorschriften en klanteisen.

De productieafdeling is verantwoordelijk voor het maken van onze repen volgens de vastgestelde normen. Jij en je collega's binnen het QC-team zijn het extra paar ogen om de productie te ondersteunen en te begeleiden bij het behalen van de kwaliteitsdoelstellingen. Dit doe je door het uitvoeren van inspecties, het geven van advies en het nauw samenwerken met onze lijnsupervisors, productiesupervisors en storingsmonteurs.

Je hebt een scherp oog voor detail en kunt het belang van kwaliteitscontroles helder overbrengen op je collega's op de werkvloer. Je moet daarbij stevig in je schoenen staan, bijvoorbeeld wanneer inspectieresultaten leiden tot discussies. Dit is een mooie kans om belangrijk en afwisselend werk te doen bij een dynamisch bedrijf in een gemotiveerd team.

Wat wordt er van jou verwacht?

Je bent verantwoordelijk voor het uitvoeren van kwaliteitsinspecties en bepaalt of de producten voldoen aan de hoge eisen die wij hanteren. Hierdoor heb je een directe impact op de kwaliteit van de eindproducten en draag je bij aan de tevredenheid van onze klanten.

Jouw taken en verantwoordelijkheden

- Monitoren van het productieproces en het proactief ondersteunen van de productieafdeling op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid.
- Uitvoeren van diverse kwaliteitsinspecties en het zorgvuldig vastleggen van bijbehorende documentatie.
- Uitvoeren van verificatie- en validatiewerkzaamheden ter waarborging van kwaliteits- en voedselveiligheidseisen.
- Ondersteunen en adviseren bij kwaliteitsgerelateerde incidenten, blokkades en problemen in de productie.
- Toezien op de naleving van interne procedures, hygiënerichtlijnen en wettelijke eisen (HACCP, BRC, IFS).

Functie-eisen

- Mbo werk- en denkniveau
- Ervaring in kwaliteitscontroles, productieinspecties of een vergelijkbare functie binnen de voedingsindustrie
- Kennis van kwaliteitsstandaarden zoals HACCP, BRC en IFS

- Kennis van MS Office en vak-gerelateerde systemen, bij voorkeur kennis van SAP
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal, zowel mondeling als schriftelijk

Competenties

Als persoon ben je nauwkeurig, kritisch en oplossingsgericht met een sterk verantwoordelijkheidsgevoel. Je hebt overtuigingskracht, bent besluitvaardig en flexibel. Daarnaast ben je een echte teamplayer met een proactieve houding. Je houdt in de gaten of vastgelegde afspraken en procedures in praktijk worden nageleefd. Uiteraard ben je kwaliteitsgericht.

Wat bieden we jou aan?

- Dynamische baan in een leuk en enthousiast team;
- Marktconform salaris;
- Ploegendienst toeslag van 28%;
- Uitzicht op een vast contract;
- 25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband;
- Vaste eindejaarsuitkering ter hoogte van 3%;
- Zeer gunstige pensioenpremie regeling;
- Ontwikkelings- en doorgroeimogelijkheden.

<https://www.empwrnutrition.com/>