

Kwaliteitscoördinator voedingsmiddelenindustrie

Plaats / Provincie: [Zeewolde / Flevoland](#)

Branche / Niveau: [Administratief / Secretarieel / Mbo](#)

Aantal uren / Dienstverband: [minimaal 32 uur / maximaal: 40 uur / Full time](#)

Vacature referentie: [69056-C](#)

Bedrijfsomschrijving

Jouw nieuwe werkgever is actief binnen de voedingsmiddelenindustrie en produceert dagelijks producten die aan hoge kwaliteits- en veiligheidseisen moeten voldoen. Je komt als kwaliteitscoördinator voedingsmiddelenindustrie terecht in een team van 6 collega's waarin kennis delen, samenwerken en continu verbeteren centraal staan. De sfeer binnen het team is betrokken en toegankelijk. Collega's weten elkaar makkelijk te vinden, sparren regelmatig over kwaliteitsvraagstukken en krijgen de ruimte om verbeterideeën aan te dragen en door te voeren.

Functieomschrijving

Direct invloed op kwaliteit, voedselveiligheid en verbeterprojecten binnen een moderne productieomgeving. Als kwaliteitscoördinator voedingsmiddelenindustrie in Zeewolde werk je samen met een ervaren QA-team, krijg je veel zelfstandigheid en zie je verbeteringen die jij initieert terug in de dagelijkse praktijk.

Dankzij jouw inzet voldoen processen, producten en werkwijzen aan de geldende kwaliteits- en veiligheidsnormen. Je bent zichtbaar aanwezig binnen de organisatie, signaleert verbeterkansen en helpt collega's om kwaliteit, hygiëne, arbo en veiligheid iedere dag naar een hoger niveau te brengen. Zo draag je bij aan veilige producten, goed georganiseerde processen en een werkomgeving waarin kwaliteit centraal staat.

Je verantwoordelijkheden?

- Coördineren en verbeteren van kwaliteitsprocessen, procedures en werkinstructies.
- Uitvoeren en begeleiden van interne audits, controles en inspecties.
- Onderzoeken van afwijkingen en bewaken van corrigerende en preventieve maatregelen.
- Adviseren van collega's over kwaliteit, hygiëne, arbo en veiligheid.
- Initiëren en realiseren van verbeteringen binnen het kwaliteitssysteem.

*Werktijden: maandag tot en met vrijdag tijdens kantooruren als kwaliteitscoördinator voedingsmiddelenindustrie.
Een werkweek van 32 tot 40 uur is bespreekbaar.*

Functie-eisen

- Ervaring met kwaliteitswerkzaamheden binnen een productieomgeving met voedingsmiddelen.
- Kennis van HACCP, BRC, IFC, audits en inspecties.
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Arbeidsvoorwaarden

- € 3.250,00 - € 4.250,00 bruto per maand.
- 25 vakantiedagen.
- 8% vakantiegeld.
- € 0,23 reiskostenvergoeding per kilometer.
- Pensioenopbouw.
- Mogelijkheid om opleidingen/cursussen te volgen.
- Baan voor de langere termijn c.q. vast als kwaliteitscoördinator voedingsmiddelenindustrie.

Dit zijn de belangrijkste arbeidsvoorwaarden op basis van een 40-urige werkweek. Natuurlijk is er nog meer. Daar vertellen we je graag alles over tijdens een persoonlijk gesprek. Werk je liever 32 tot 36 uur? Dan rekenen we graag voor je uit wat dat voor jou betekent.

Sollicitatieprocedure

Spreekt deze vacature als kwaliteitscoördinator voedingsmiddelenindustrie in Zeewolde je aan? Solliciteer direct. Binnen 2 werkdagen ontvang je onze reactie.

Tijdens een kennismakingsgesprek leren we je kennen en vertellen we je meer over de functie, maar ook over mogelijk andere passende banen. FlevoDirect begeleidt je bij iedere stap. We werken samen met ruim 200 bedrijven in Flevoland en Gelderland, waardoor we de lokale arbeidsmarkt goed kennen.

Heb je een vraag? Bel naar 036 - 521 81 60 of WhatsApp via 085 - 065 99 35.