



**Four Seasons Food** ([fourseasonsfood.nl](http://fourseasonsfood.nl)) is een jonge, dynamische en snelgroeiende onderneming die zich richt op de ontwikkeling, productie en verkoop van soepen, sauzen, maaltijden en maaltijdcomponenten. In Nieuwkuijk staat de productiefaciliteit waar ruim 40 mensen werkzaam zijn. De cultuur kenmerkt zich door gedrevenheid en innovatiedrang. De organisatie ontwikkelt en produceert voedingsmiddelen in stazakken van verschillende formaten. Alle producten worden geproduceerd op een zo duurzaam mogelijke manier. Een groot deel van de producten is biologisch; de organisatie is IFS en Skal gecertificeerd. Four Seasons Food levert internationaal haar producten in Private Label of onder licentie aan vrijwel alle grote retailers, het foodservice kanaal en aan speciaalzaken. Voor deze sterk groeiende organisatie zijn wij op zoek naar een pragmatische

## Kwaliteitsmanager

Veelzijdige rol waarin je de kwaliteitsafdeling vorm kan geven

Locatie: Nieuwkuijk

### Profiel

- Verantwoordelijk voor het beheren, implementeren en optimaliseren van de kwaliteitssystemen
- Aansturen van het QA en HACCP team
- Plannen, voorbereiden, begeleiden en afhandelen van interne en externe audits
- Leiden van het kwaliteitsoverleg, houden van interne audits, opstellen van management reviews en begeleiden van externe audits
- Beheren en opstellen van specificaties, werkinstructies en kwaliteits- en veiligheidsprocedures
- Leveren van input bij en het coördineren van nieuwe verpakkingsdesigns
- Beheren en ontwikkelen van het voedselveiligheid managementsysteem
- Het optimaliseren en borgen van kwaliteit
- Trainen en ontwikkelen van productiemedewerkers op het gebied van kwaliteit en veiligheid
- Eerste aanspreekpunt voor kwaliteitsaangelegenheden, intern en extern ( zowel leveranciers, certificerende instellingen als ook (internationale) klanten)
- Afhandelen en analyseren van klachten en waar nodig maatregelen implementeren
- Intensief samenwerken met collega's van Productie, Inkoop, Verkoop en Productontwikkeling
- Rapporteren aan de Directeur Innovatie en Kwaliteit

### Functie

- HBO opleiding in een technologische richting
- Minimaal 5 jaren werkervaring in een kwaliteitsfunctie binnen de foodindustrie
- Goede kennis van levensmiddelenwetgeving en kwaliteitssystemen, ervaring met NPD trajecten
- People manager die mensen kan motiveren en overtuigen en die overzicht houdt binnen een dynamische/ groeiende organisatie
- Heeft sterke communicatieve vaardigheden, zowel intern als met externe relaties
- Persoonskenmerken: analytisch, nauwkeurig, resultaatgericht, ondernemend, overtuigend, klantgericht, teamspeler, hands on, pragmatisch en flexibel

### Wij bieden

Een uitdagende technische functie binnen een innovatieve en groeiende onderneming. Het salaris is marktconform, inschaling is afhankelijk van kennis en ervaring. Een goed secundair en vooral wederzijdse flexibiliteit. CAO Gemaksvoedingsindustrie.

### Solliciteren

Bel of mail [Bareld van Leeuwen \(HRM\)](mailto:Bareld.vanLeeuwen@vendinova.com); 088-4200200 of [bareld.vanleeuwen@vendinova.com](mailto:bareld.vanleeuwen@vendinova.com)

Voor vragen over deze functie kan je contact opnemen met Diederick Eikelboom 06-22490775.