

QA-ESH Medewerker - Vlaardingen

Ben jij leergierig, heb je interesse in wet- en regelgeving en vind je het leuk om deze te vertalen naar werkbare processen? Vind je “puzzelen” leuk en stop je niet voordat je een oplossing hebt voor een mogelijk probleem? Ga je uitdagingen niet uit de weg? Dan zijn we op zoek naar jou!

Wie is Royal Steensma? Wat doen we als Royal Steensma en waar streven we naar?

Royal Steensma is een professioneel en innovatief familiebedrijf gespecialiseerd in de productie van hoogwaardige ingrediënten en smaakvolle halffabricaten voor de retail, brood-, banket-, chocolade- en ijsindustrie. Wij produceren onder eigen merk en onder private label en zijn nationaal en internationaal actief. In Nederland behoren wij tot de marktleiders op het gebied van de productie van bakkerijgrondstoffen.

Als je bij één van onze vier Nederlandse plants binnenkomt, ervaar je niet alleen dat wij heerlijke bakkerij ingrediënten produceren, maar ervaar je vooral de bevologenheid van onze medewerkers. Medewerkers die kennis hebben van uiteenlopende processen, producten en specialiteiten. Met circa 225 collega's zorgen wij er dagelijks voor dat zowel de ambachtelijke bakker op de hoek, als ook de industrie en de retail voorzien worden van onze producten. De saamhorigheid ervaar je wanneer je één van onze locaties binnenloopt. Humor in combinatie met hard werken, met de handen in het deeg en ook een lach en een traan zijn ons niet vreemd. Korte lijnen, efficiency, inventiviteit, maatwerkoplossingen: daar houden wij van; en onze klanten ook!

Royal Steensma heeft vestigingen in Leeuwarden, Franeker, Elst en Vlaardingen. Daarnaast beschikt de organisatie over een eigen productiefaciliteit in Thailand voor de aanlevering van grondstoffen.

De functie:

Als QA-ESH Medewerker heb je een belangrijke spilfunctie met een grote diversiteit aan werkzaamheden. Je ondersteunt de QA-ESH Manager van Vlaardingen bij de integrale handhaving van het beleid ten aanzien van Kwaliteit, Voedselveiligheid, Arbo en Milieu. Het betreft een fulltime functie.

Je voornaamste taken en verantwoordelijkheden zijn:

- Je bewaakt en onderhoudt het kwaliteitssysteem volgens de BRC richtlijnen, zodat zeker gesteld is dat te allen tijde voedselveiligheid en kwalitatief juiste producten worden geproduceerd en uitgeleverd die voldoen aan met klanten / afnemers overeengekomen normen en vereisten.
- Je stelt risico inventarisaties op en houdt deze actueel (o.a. m.b.t. HACCP, Riskplaza, RI&E).
- Je onderhoudt het specificatiebeheerssysteem van zowel grondstoffen- als eindproductspecificaties, etiket informatie en kwaliteitsprocessen zodanig dat aan de gestelde afnemereisen en wettelijke eisen wordt voldaan. Je deelt deze informatie met klanten via o.a. questionnaires en klantenportals. Deze voorzie je van informatie.
- Je voert interne audits en (hygiëne) inspecties uit. Deze bereid je vooraf goed voor. Je constatering en bevindingen bespreek je intern, je legt ze vast in een rapportage met daarbij de gemaakte afspraken en uitgezette acties. Je ziet er daarbij op toe dat hetgeen is afgesproken ook wordt nageleefd.
- Je begeleidt externe audits en je bent eerste aanspreekpunt voor verschillende autoriteiten (NVWA, omgevingsdienst).
- Je draagt zorg voor een continu kwaliteitsbewustzijn binnen de organisatie.
- Je onderhoudt de kwaliteitshandboek samen met je QA-ESH collega's.
- Je draagt zorg voor de registratie van HACCP validaties en verificaties.
- Je neemt actief deel aan vergaderingen van het lokale HACCP team.
- Je coördineert klachtonderzoek in samenspraak met de operatie en draagt zorg voor een effectieve klachtenafhandeling.
- Je beantwoordt interne en externe kwaliteit- en veiligheid gerelateerde vragen.

- Je verzorgt QA-ESH gerelateerde trainingen, als onderdeel van het stimuleren van QA-ESH bewustzijn binnen de gehele organisatie.
Je vervangt de QA-ESH Manager bij diens afwezigheid i.s.m. QA-ESH managers van ander locaties.
- Je ondersteunt de QA-ESH manager in het opstellen van diverse rapportages en maakt diverse analyses, waaronder maand analyses, overzichten klachtenafhandeling e.d.

Je werkt nauw samen met je collega's van onder meer Productie, Productontwikkeling en Verkoop in Vlaardingen en met je collega's QA-ESH in Franeker en Leeuwarden. Je rapporteert aan de QA-ESH Manager van Vlaardingen.

Wat vragen we van je?

- Je bent een bouwer met een hands-on mentaliteit!
- Je beschikt minimaal over een afgeronde MBO opleiding en / of over HBO werk- en denkniveau.
- Je bent bekend met kwaliteitssystemen zoals HACCP, IFS, BRC, SKAL en / of Riskplaza.
- Je bent in staat om verbanden te leggen en de "waarom" vraag te stellen.
- Je beschikt over analytisch vermogen.
- Je bent pragmatisch, diplomatiek, doel- resultaat- en oplossingsgericht.
- Je beschikt tevens over goede communicatie vaardigheden op meerdere niveaus, je werkt graag in een dynamische omgeving en je bent in staat om draagvlak te creëren.
- Je bent gestructureerd, tactvol, vasthoudend en overtuigend.
- Je bent daarbij zelfstandig, pro-actief, flexibel en accuraat.
- Je hebt kennis van Excel, Word en Windows.
- Je hebt ervaring met werken in software managementsystemen zoals bijvoorbeeld Bestmix (specificatiebeheerssysteem) en Exact (ERP).
- Je beheerst de Nederlandse en Engelse taal. Duits is een pré.
- Je bent bestand tegen werken onder druk en je hebt ervaring met het werken met deadlines.

Wat bieden we je?

Wij bieden je een zelfstandige, uitdagende en veelzijdige functie met ruimte voor eigen initiatief. Een goed salaris en secundaire arbeidsvoorwaarden, een gedegen pensioenregeling en een eindejaarsuitkering. Tevens bieden we je een gezellig team, waarbij we informeel en actief met elkaar samenwerken. Ontwikkelingsmogelijkheden zijn eveneens aanwezig.

Nieuwsgierig of heb je de gouden tip?

Heb je vragen of weet je iemand in jouw netwerk die op zoek is, neem dan contact op met Jelke van Dapperen, HR Manager. Jelke is bereikbaar op nummer 06-20253739. Ook kun je een mail sturen naar j.vandapperen@steensma.com