

Medewerker QC – standplaats Leeuwarden

Ben jij iemand met oog voor detail en heb je een drive om zoveel mogelijk gedaan te krijgen op een (werk)dag? Voor onze locatie Leeuwarden zijn we op zoek naar een Medewerker QC die het huidige team komt versterken. Lijkt een kwaliteitsbaan in een dynamisch voedingsmiddelenbedrijf jou iets? Dan zijn wij 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 bevoegenheid 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 / slim 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.

Functie:

Als Medewerker QC ben je primair verantwoordelijk voor de controle van de geproduceerde artikelen en het controleren van alle afdelingen op het gebied van HACCP, microbiologie en hygiëne. De ingangscntrole van de grondstoffen behoort tevens tot de werkzaamheden. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor het ontwikkelen en implementeren van nieuwe analyses en keurmethoden.

Je voornaamste taken en verantwoordelijkheden hierbij zijn:

- Je verricht kwaliteitscontroles op grond- en hulpstoffen, halffabricaten, gereed product of op verpakkingsmaterialen en de verwerking ervan, aan de hand van ontvangstbonnen en conform kwaliteitsvoorschriften.
- Je neemt monsters en je voert dagelijkse (praktische) analyses uit.
- Je beoordeelt (visueel en organoleptisch) producten op kleur, geur en smaak.
- Je voert standaardbepalingen en -testen uit volgens voorschriften en procedures d.m.v. verschillende technieken (chemisch, fysisch, microbiologisch en sensorisch).
- Je blokkeert en bent verantwoordelijk voor het vrijgeven van grondstoffen, halffabricaten en eindproducten a.d.h.v. specificaties. Bij afwijkingen zelfstandig besluiten over de te nemen acties.
- Je besteedt (specialistische) analyses uit aan vaste externe laboratoria en beoordeelt de resultaten.
- Je stelt diverse analysecertificaten op t.b.v. afnemers volgens voorschrift.
- Je onderhoudt het apparaat op het laboratorium.
- Je voert THT controles uit.
- Je levert een bijdrage aan de verbetering van de kwaliteitsborging en productveiligheid, e.e.a. binnen het geformuleerde beleid en voorschriften en richtlijnen.
- Je levert een bijdrage voor het verbeteren en / of optimaliseren van de controle en analysemethode.
- Je voert diverse werkzaamheden uit op de afdeling en in de fabriek met betrekking tot de aan de producten gestelde kwalitatieve eisen.

- Je controleert de instelling van de productie- en regelapparatuur.
- Je voert diverse schoonmaakwerkzaamheden uit op de desbetreffende afdeling en je bent verantwoordelijk voor het netjes en opgeruimd houden van de werkplek.

Je werkt nauw samen met je collega's van onder meer Productie, Productontwikkeling en Verkoop. Je rapporteert aan de Plantmanager. Het betreft een fulltime functie van 40 uur per week.

Wat vragen we van je?

- Je hebt minimaal 2 jaar ervaring in een soortgelijke functie bij voorkeur binnen de food.
- Je beschikt over een afgeronde opleiding allround laborant of gelijkwaardig.
- Je bent kwaliteitsbewust, secuur, pragmatisch en doel- en resultaatgericht.
- Je beschikt over een hands-on mentaliteit.
- Je bent een teamplayer en je bent in staat zelfstandig en alleen te werken.
- Je bent bestand tegen werken onder druk en 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