Over Delinuts

Delinuts en noten zijn al jaren onlosmakelijk met elkaar verbonden. Het bedrijf is naast noten ook dé specialist op het gebied van pinda's, zuidvruchten en rijstcrackers. De focus ligt op het importeren van deze plantaardige producten vanuit de hele wereld en de verkoop in verschillende kanalen zoals groothandels en retail. We volgen markttrends op de voet en ontwikkelen continu nieuwe, innovatieve producten en verpakkingen. Delinuts importeert alleen de allerbeste producten, die voldoen aan de strengste kwaliteitseisen. We zijn gecertificeerd volgens BRC & RFA (voor chocolade en hazelnoten).

Voor ons kwaliteitsteam zijn wij op zoek naar een QC Medewerker. Je wordt onderdeel van ons kwaliteitsteam, dat bestaat uit 8 collega's. Binnen dit team houden 3 collega's zich specifiek bezig met Quality Control. Samen zorgen jullie ervoor dat onze producten voldoen aan de hoge kwaliteitseisen van Delinuts.

QC Medewerker (40 uur)

Wat ga je doen?

Als QC Medewerker ben je dagelijks bezig met het controleren van onze producten en beoordeel je of deze voldoen aan onze hoge kwaliteitseisen. Je signaleert afwijkingen, legt deze zorgvuldig vast en zorgt ervoor dat de juiste collega's hiervan op de hoogte zijn. Je bent dagelijks actief binnen de operationele processen en werkt nauw samen met het logistieke team.

Je houdt je onder andere bezig met:

- Controleren van inkomende grondstoffen en eindproducten;
- Controleren van etiketten, specificaties en THT-data;
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles, waaronder restzuurstofmetingen;
- Monstername en opvolging van laboratoriumanalyses;
- Verwerken van controles en bevindingen in de administratie;
- Beoordelen van retouren;
- Meedenken over verbeteringen rondom kwaliteit en voedselveiligheid.

Wie ben jij?

Je werkt nauwkeurig, hebt oog voor detail en vindt kwaliteit belangrijk. Ervaring binnen de foodsector is een grote pré.

Je kunt bijvoorbeeld goed passen bij deze functie als je ervaring hebt binnen de AGF-handel, bakkerij, foodproductie of een andere omgeving waar kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid belangrijk zijn.

Verder:

- Een afgeronde mbo-opleiding, bij voorkeur in de richting van levensmiddelentechnologie of een vergelijkbare food-/ kwaliteitsgerichte opleiding;
- Affiniteit met voeding en voedselveiligheid;
- Enkele jaren werkervaring binnen de foodsector;
- Fysiek in staat om dagelijks producten te tillen en te verplaatsen;
- Kennis van HACCP is een must, BRC & RFA is mooi meegenomen, maar geen vereiste.

Wat bieden wij?

- Een afwisselende functie binnen een groeiend foodbedrijf;
- Marktconform salaris en goede secundaire arbeidsvoorwaarden;
- 25 vakantiedagen bij een fulltime dienstverband;
- Reiskostenvergoeding van € 0,23 per km, vanaf de 10e km tot maximaal 50 km enkele reis;
- Ruimte voor ontwikkeling en eigen initiatief;
- Een informele werksfeer met korte lijnen en enthousiaste collega's;
- Een functie waarin je direct bijdraagt aan de kwaliteit en voedselveiligheid van onze producten.

Ons kantoor is gevestigd in Ede.

Interesse?

Stuur je cv en motivatie naar Fabiënne Sluijs via fabienne.sluijs@delinuts.nl.

Acquisitie naar aanleiding van deze vacature wordt niet op prijs gesteld.