



CHOCO SUPPORT®

Quality Concepts in Chocolate



Choco Support B.V. is een dynamisch en snel groeiend bedrijf dat chocolade- en suikerdragees produceert. En daarnaast maken we sinds kort ook breek en chocolade overtrokken producten. Onze producten worden geëxporteerd naar meer dan twintig landen zowel binnen als buiten Europa.

Choco Support B.V. is sinds 2018 een onderdeel van Snack Connection Groep.

Met een jong gedreven team wordt er enthousiast gewerkt aan onze hoog kwalitatieve chocolade producten.

De productie en het maken van consumentenverpakkingen vindt plaatst binnen onze beide productie locaties, gevestigd in Geldermalsen en Leerdam. Beide moderne fabrieken zijn efficiënt ingericht en zijn BRC gecertificeerd.

Ben jij kwaliteitsbewust, resultaatgericht, communicatief, proactief en een doorpakker? Dan ben jij misschien wel onze nieuwe

QA Coördinator (40 uur M/V – Parttime bespreekbaar)

In deze functie maak je deel uit van ons kwaliteitsteam en ben je medeverantwoordelijk voor het beheren van ons kwaliteitssysteem. Jouw afdeling is kwaliteitsbewaker van onze producten en dienstverlening. Je werkt nauw samen in een team van 5 collega's. Ook met de andere afdelingen zijn de communicatielijnen zeer kort.

Samenvatting van je werkzaamheden en bevoegdheden

- Je stelt procedures en instructies op, waarbij je wetgeving, certificeringsnormen en klanteisen vertaalt naar de praktijk
- Je houdt certificeringen in stand
- Je plant, begeleidt en bewaakt externe audits en coördineert daaruit voortvloeiende acties
- Je beoordeelt nieuwe en bestaande leveranciers conform de richtlijnen van het kwaliteitssysteem, zodat vastgesteld kan worden of leveranciers voldoen aan de wettelijke eisen en inkoop-eisen
- Je organiseert het HACCP-overleg (HACCP-teamleider) en coördineert daaruit voortvloeiende acties.
- Je beheert het ongediertebestrijdingsplan en schoonmaakplan
- Je voert, samen andere collega's van het kwaliteitsteam, verificatie- en validatie-activiteiten uit
- Je stimuleert het kwaliteitsbewustzijn van de organisatie middels training of informatieverstrekking.



CHOCO SUPPORT®

Quality Concepts in Chocolate



Wat breng jij mee als QA Coördinator?

- Een afgeronde HBO food opleiding (levensmiddelentechnologie, food and business, voeding en diëtetiek);
- Goede beheersing, zowel schriftelijk als mondeling, van Nederlands en Engels
- Minimaal 3 jaar relevante ervaring;
- Hands on-mentaliteit;

Je bent proactief, zelfstandig, ondernemend, creatief, resultaatgericht, een teamplayer en toont initiatief.

Je hebt kennis van de HACCP systematiek. Ervaring met kwaliteitsstandaarden zoals BRC, UTZ, RSPO en SKAL, is een pré.

Daar je zowel op onze locatie in Leerdam als in Geldermalsen zult werken, dien je in het bezit te zijn van eigen vervoer.

Wat kun je van ons verwachten?

- Een zelfstandige en afwisselende functie met veel ruimte voor eigen initiatief
- Ruimte om te groeien en te ondernemen in een snel groeiend internationaal georiënteerd bedrijf
- Goede primaire en secundaire arbeidsvoorwaarden
- Salaris conform CAO Zoetwaren schaal 9

Interesse in deze baan?

Stuur dan je CV en motivatie naar: tgijisen@chocosupport.nl

Mocht je eerst meer informatie willen, bel dan gerust: 0345-544118.

Acquisitie n.a.v. deze advertentie is niet gewenst.

www.chocosupport.nl