



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 een duizendpoot die het leuk vindt om veel verschillende dingen aan te pakken? Dan ben jij misschien wel onze nieuwe

Kwaliteitsmedewerker (40 uur M/V – Parttime bespreekbaar)

Binnen deze veelzijdige functie bewaak je het kwaliteitsniveau op de werkvloer.

Je maakt deel uit van een team bestaande uit 5 kwaliteitsmedewerkers en je rapporteert aan de QA Manager.

Samenvatting van je werkzaamheden en bevoegdheden

- Je begeleidt de ingangscontroles op grondstoffen die binnenkomen en onderneemt actie bij afwijkingen richting productie alsmede richting Inkoop en/of leverancier;
- Je voert organoleptische controles uit op eindproducten;
- Je organiseert microbiologisch en chemisch onderzoek op grondstoffen, eindproducten en water, uitgevoerd door externe laboratoria;
- Je doet onderzoek naar klachten van klanten en leveranciers en handelt die af;
- Je loopt controlerondes in de fabriek waarbij o.a. je kijkt of werkinstructies correct worden uitgevoerd en regels worden nageleefd; indien nodig corrigeer je medewerkers en geef je uitleg;
- Je controleert steekproefsgewijs de ingevulde registratieformulieren in de productie op volledigheid en correctheid;
- Je rapporteert aan en communiceert over kwaliteitsissues met de verschillende afdelingen (Inkoop, Kwaliteit, Productie, Verkoop);
- Je beheert en registreert blokkades en handelt deze in overleg af;
- Je beheert de bewaarmonsters van de grondstoffen en eindproducten;
- Je verzamelt, controleert en beheert kwaliteitscertificaten van leveranciers van grondstoffen;
- Je voert traceer- en recalltesten uit en controleert informatie ten behoeve van traceerbaarheid;



CHOCO SUPPORT®

Quality Concepts in Chocolate



- Je maakt deel uit van verbeterteams;
- Je biedt ondersteuning bij productontwikkelingsprojecten.

Wat breng jij mee als Kwaliteitsmedewerker?

- Afgeronde MBO studie Levensmiddelentechnologie of vergelijkbaar;
- 1 tot 3 jaar relevante werkervaring in een QC rol;
- Ervaring in de levensmiddelenproductie is een vereiste;
- Ervaring met HACCP en BRC;
- Sterke persoonlijkheid die beschikt over een probleemoplossend vermogen, daarnaast ben je motiverend en corrigerend;
- Sterk analytisch vermogen;
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift;

Je bent proactief, zelfstandig, ondernemend, 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 7

Interesse in deze baan?

Stuur dan je CV en motivatie naar: tgijzen@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