

Als internationaal bedrijf in de voedingssector behoren we tot de wereldwijd opererende OSI-groep. Wij zijn toonaangevend in de ontwikkeling en productie van hoogwaardige kwalitatieve producten voor systeemcatering en foodretail. Henri van de Bilt heeft in een korte tijd een grote groei doorgemaakt. En we groeien nog steeds. Ons motto is Let's Bilt together. Alleen samen kunnen wij iedere dag weer bouwen aan onze organisatie. Om onze productieafdelingen daar in uit te dagen en zo het beste in onze medewerkers naar boven te halen is Henri van de Bilt op zoek naar een

QA Manager

Als QA manager houdt je je bezig met het effectief en efficiënt inrichten van processen. Met jouw vakkundigheid en beïnvloedingskracht draag je bij aan de grote behoefte aan senior partnership op de afdeling kwaliteit. Je stimuleert het leervermogen van de afdeling met als doel om samen de afdeling naar een hoger niveau te tillen. Het team waar je in komt te werken bestaat, naast jou, uit 7 collega's.

Je taken zijn onder andere:

- Leidinggeven maar zeker ook coachen van het QA team;
- Er voor zorgdragen dat het kwaliteitssysteem, procesvoering en producten voldoen aan de gestelde eisen;
- Opstellen, bewaken en (laten) uitrollen van de kwaliteitsdoelen van de organisatie;
- (Bij) sturen op KPI's en deze verder optimaliseren;
- Beheren, organiseren en uitvoeren van zowel interne als externe audits;
- Opstellen en/of controleren van onder meer HACCP-risicoanalyses, kwaliteitscontroleplannen, jaarplannen en jaarverslagen;
- Standaardiseren en borgen van het kwaliteitsmanagementsysteem in de productieorganisatie;
- Adviseren van het managementteam en lijnmanagement.

Als QA manager ben je de expert op het gebied van kwaliteit. Je bent de drijver van alle processen voor het handhaven en verbeteren van de kwaliteit binnen de organisatie. Je besteedt aandacht voor draagvlak voor kwaliteit binnen- en buiten de organisatie en je houdt toezicht op het naleven van wettelijke kaders. Hierbij komt jouw natuurlijk overwicht en je zelfverzekerde indruk goed van pas. Als onderdeel van de OSI Foodgroep zal er veel contact zijn met ons hoofdkantoor in Gersthofen (DE). Het is daarom van belang dat je of de Engelse of de Duitse taal goed beheerst. Het is voor jou niet moeilijk om te communiceren op diversen niveaus. Met jouw overtuigingskracht ben je in staat je collega's snel te overtuigen op een rechtvaardige en positieve manier. Jouw persoonlijkheid is belangrijk voor ons. Je bent een doortastende manager met een pro actieve houding en probleemoplossend vermogen. Daarnaast beschik je over een hands on mentaliteit.

De ideale collega heeft minimaal een afgeronde HBO opleiding in de richting van Levensmiddelentechnologie of vergelijkbaar. Daarnaast heb je relevante werkervaring in de foodsector. Het zou helemaal mooi zijn als je ervaring hebt binnen de vleesindustrie. Daar gaat toch stiekem onze voorkeur naar uit. Je hebt kennis van certificeringen als IFS, HACCP, BRC, BLK en SKAL. Je beschikt over goede organisatorische capaciteiten en bent in staat je collega's op de kwaliteitsdienst en de afdeling naar een hoger niveau te brengen. Je hebt liever wat werkdruk dan dat je achterover kan hangen in je bureaustoel. Daarnaast vinden wij het belangrijk als je iedere dag aanwezig bent, buiten je vakantiedagen om natuurlijk.

Henri van de Bilt is een platte organisatie, heeft korte besluitvormingsprocessen en een uitgesproken klantgerichtheid in een bijzondere markt. Er heerst binnen onze organisatie een informele bedrijfscultuur, waar medewerkers zich betrokken en verantwoordelijk voelen voor het werk wat ze verrichten. Zij zorgen er samen voor dat we iedere dag weer kwalitatieve voedselveilige producten aan onze klanten kunnen leveren. Geen dag is het zelfde binnen onze organisatie, wat werken binnen Henri van de Bilt erg afwisselend maar ook turbulent maakt. We weten dat de inzet van onze medewerkers de basis is van ons succes. We ondersteunen je daarom door je snel verantwoordelijkheid te geven. Je krijgt de mogelijkheid om jezelf te ontwikkelen. We zullen je iedere dag weer uitdagen wat jou de kans geeft om het beste van jezelf te laten zien.