

Quality Assurance Officer

Ben jij een kwaliteitsprofessional met passie voor voedselveiligheid? Wil je werken in een dynamische internationale omgeving waar kwaliteit iedere dag centraal staat? Dan is deze functie bij Nature's Pride iets voor jou.

De uitdaging:

Als Quality Assurance Officer speel je een belangrijke rol in het waarborgen en continu verbeteren van de kwaliteit en voedselveiligheid van onze producten. In deze afwisselende functie schakel je tussen operationele werkzaamheden, kwaliteitscontroles en verbetertrajecten. Je houdt grip op het volledige kwaliteitsproces, van het beheren van monsternameplannen en laboratoriumonderzoek tot het beoordelen en opvolgen van analyseresultaten en verbeteracties. Daarnaast adviseer je collega's, beantwoord je kwaliteitsvragen van klanten en stakeholders en zorg je ervoor dat hygiëne- en kwaliteitsrichtlijnen in de praktijk worden nageleefd.

Ook draag je bij aan audits, validaties, klachtenafhandeling, labelgoedkeuringen en het beheer van het kalibratiesysteem. Je werkt hierbij nauw samen met collega's van QA, Sales & Sourcing, Productie en Warehouse, evenals met onze internationale klanten en telers. Dankzij jouw nauwkeurigheid, proactieve houding en oog voor detail help je Nature's Pride iedere dag verder te bouwen aan betrouwbare kwaliteit en voedselveiligheid.

Jij bent:

- Een young professional met minimaal 2 jaar werkervaring binnen Quality Assurance in de voedingsmiddelenindustrie;
- In het bezit van MBO+/HBO werk- en denkniveau, bij voorkeur in Levensmiddelen technologie, Food & Business of een vergelijkbare richting;
- Nauwkeurig, proactief en voelt je thuis in een omgeving waar kwaliteit en samenwerking hand in hand gaan;
- Ervaren met kwaliteitsstandaarden zoals IFS Food, GlobalG.A.P., PlanetProof en SKAL;
- Vaardig in zowel Nederlands als Engels;
- Bereid om volledig op locatie in Maasdijk te werken.

Het team:

Je komt terecht in het QHSE-team (Quality Assurance, Health & Safety & Environment), bestaande uit acht betrokken en enthousiaste collega's. Samen werken jullie dagelijks aan het realiseren van de hoogste kwaliteits- en voedselveiligheidsstandaarden binnen een organisatie die continu in ontwikkeling is.

Wij bieden:

Bij Nature's Pride kom je terecht in een internationale en dynamische werkomgeving waar er gewerkt wordt volgens de kernwaarden **Samen, Pionier, Passie en Verantwoordelijk**. We bieden je niet alleen een uitdagende rol, maar ook een omgeving waarin je jezelf continu kunt blijven ontwikkelen.

- Een bruto maandsalaris tussen de €3.554,- en € 4.839,- basis van een 40-urige werkweek, afhankelijk van jouw kennis en ervaring;
- Een pensioenregeling;
- Een aantrekkelijke bonusregeling als extra beloning voor jouw inzet;
- 26 vakantiedagen per jaar, met de mogelijkheid om extra dagen bij te kopen;
- De mogelijkheid om fiscaal voordelig een fiets aan te schaffen via het Nature's Pride fietsplan;
- Wekelijkse vrijdagmiddagborrel met collega's;
- Topfaciliteiten voor collega's, zoals een bedrijfsrestaurant met eigen chef-kok, drie keer per week gratis bootcamp en dagelijks vers fruit en huisgemaakte smoothies;
- Goede opleidings- en ontwikkelmogelijkheden via onze eigen Nature's Pride Academy;
- Een open cultuur waarbij je intensief samenwerkt met trotse en gedreven collega's met passie voor het vak.

Een online assessment maakt deel uit van deze procedure.