



Wij zijn per direct op zoek naar een:

MEDEWERK(ST)ER KWALITEITSZORG

40 uur/wk

Als iemand jou op een verjaardag vraagt
wat voor werk je doet, dan zeg je:

"Ik zorg met het team van Aarts

Conserven voor een topkwaliteit product:

lekker, mooi én voedselveilig!"



DENK JE DAT JIJ BIJ ONS PAST?

Stuur dan je CV met motivatiebrief naar:

Michelle Vrenken, Hoofd Kwaliteitszorg:
m.vrenken@aartsconserven.nl

Heb je eerst nog een paar vragen? Bel dan
gerust met Michelle: 077-366 1404.

WWW.AARTSCONSERVEN.NL

Maar in werkelijkheid doe je natuurlijk veel meer...

- > Onderhouden leveranciersbestand (opvragen certificaten, specificaties, analyses, etc.)
- > Diverse controles op grondstoffen en eindproducten
- > Documentbeheer (kwaliteitshandboek)
- > Controle van proces en productie gerelateerde formulieren op juistheid en volledigheid
- > Invullen specificaties en verklaringen van afnemers
- > Controle juistheid etiketten
- > Hygiënerondes en interne audits uitvoeren

Wat wordt er van jou verwacht:

- > Je hebt een MBO (ervaren) of HBO (starter) werk- en denkniveau;
- > Opleiding levensmiddelentechnologie, food & business of soortgelijk;
- > Bent een praktische ingestelde doener;
- > Je bent flexibel: niet iedere dag is met een schartje te knippen en in het hoogseizoen van mei t/m juli wordt er in 2 ploegen gewerkt (van 06:00-14:30 en van 14:30-23:00 uur)
- > Je kunt mensen motiveren en zorgt voor een positieve werksfeer
- > Je bent gemotiveerd, flexibel, zelfstandig, ordelijk en sociaal.

Wat krijg je van Aarts Conserven hiervoor terug:

- > Arbeidsvoorwaarden conform CAO voor groente- en fruit verwerkende industrie;
- > Een prima pakket secundaire arbeidsvoorwaarden;
- > 25 vakantiedagen en 9,5 ADV dagen, plus je hebt de mogelijkheid je overuren in tijd voor tijd om te zetten of je laat ze uitbetalen voor die leuke vakantie;
- > Een steile leercurve: veel verschillende producten en processen, en een grote brok verantwoordelijkheid
- > Een super gezellig team waar je iedere dag graag weer mee wilt werken!

AARTS
CONSERVEN
ZO LEKKER





Medewerk(st)er kwaliteitszorg
40 uur/wk

JE WERKDAG ZIET ER ZO ONGEVEER ALS VOLGT UIT:



DENK JE DAT JIJ BIJ ONS PAST?

Stuur dan je CV met motivatiebrief naar:
Michelle Vrenken, Hoofd Kwaliteitszorg:
m.vrenken@aartsconserven.nl
Heb je eerst nog een paar vragen? Bel dan gerust met Michelle: 077-366 1404.

WWW.AARTSCONSERVEN.NL

- > Je begint je werkdag met een glimlach rond 07:00 uur. Maakt eerst een praatje met je leidinggevende Michelle en bespreekt de lopende zaken.
- > Nu ga je aan de slag, eerst voer je wat praktische controles uit: is de opgieter volgens norm? is de verhitting juist (dmv datatracers)? hoe is de kwaliteit van de grondstof peren die vanochtend binnen komen? Rond 09:00 uur komt je collega Monique binnen en neemt de praktische zaken van je over.
- > Je neemt plaats achter je computer en gaat aan de slag met het opvragen van kwaliteitsdocumenten bij leveranciers.
- > Van de productie leider heb je productieformulieren ontvangen, je controleert deze op juistheid. Zijn alle CCP's naar behoren gecontroleerd? Klopt de verhitting van de dag ervoor?
- > Na de lunchpauze zie je een mailtje van de afdeling verkoop met de vraag of je met spoed een specificatie in wilt vullen voor een afnemer, dit doe je maar gelijk.
- > Je hebt gepland om de maandelijkse hygiëneronde uit te voeren, je start bij de afdeling voorbereiding.
- > Er zijn vandaag etiketten binnen gekomen, je controleert deze op wettelijkheid en met de interne specificatie. Bij afwijkingen ga je in overleg met je leidinggevende voor een eventueel actieplan.
- > Het is inmiddels alweer 16:00 uur, je gaat weer met een glimlach naar huis.

AARTS
CONSERVEN
ZO LEKKER

