



BBS Food in Barneveld is een snel groeiend bedrijf dat op twee vestigingen vers vlees verwerkt tot gemakproducten en snacks. In een aaneengesloten, volautomatisch productieproces marineren en garen wij vlees, om het vervolgens als eindproduct te verpakken. De zowel gekoelde als diepgevroren producten worden afgezet aan horecaketens en gerenommeerde grootwinkelbedrijven in binnen- en buitenland. BBS Food beschikt over belangrijke internationale kwaliteitskeurmerken, zoals de International Food Standard en de BRC Global Food Standard. BBS Food is een jong en enthousiast dynamisch bedrijf met ongeveer 30 betrokken medewerkers waar een informele en no-nonsense mentaliteit heerst.

Wij zijn op zoek naar een:

Quality Controller

In deze nieuwe functie ben je lid van van het kwaliteitsteam en ondersteun je productie met de uit te voeren kwaliteitscontroles en de daarbij behorende rapportages.

Je bent verantwoordelijk voor het bewaken en uitvoeren van het microbiologisch monitoring programma. Samen met de QA/QC Manager onderhoud je het kwaliteitssysteem en doet voorstellen hoe dit continu verbeterd kan worden. Daarnaast heb je een taak bij het opleiden van collega's in productie met betrekking tot kwaliteit en voedselveiligheid.

Profiel

- HBO Levensmiddelentechnologie opleiding
- Werkervaring in een kwaliteitsfunctie binnen de levensmiddelenproductie
- Bekend met de geldende kwaliteitssystemen zoals HACCP, BRC en IFS
- Persoonlijke kenmerken: zelfstandig, overtuigingskracht, analytisch, dwingt respect af, daadkrachtig, gestructureerd, communicatief en een teamplayer
- Beheersing van de Engelse en Duitse taal in woord en geschrift is vereist
- Algemene kennis van informatiesystemen en Microsoft Office

Solliciteren kan via e-mail naar personeel@bbsfood.nl of per post naar BBS Food B.V., t.a.v. Personeelszaken, Hanzeweg 22, 3771 NG Barneveld.