



CHOCO SUPPORT®

Quality Concepts in Chocolate



Choco Support B.V. is een dynamisch en snel groeiend bedrijf dat chocolade- en suikerdragees produceert. Met een jong gedreven team wordt er enthousiast gewerkt aan onze hoog kwalitatieve gechocolateerde producten. We werken vanuit twee efficiënte BRC gecertificeerde fabrieken. Onze producten worden geëxporteerd naar meer dan twintig landen zowel binnen als buiten Europa.

Sinds 2018 is Choco Support B.V. onderdeel van de Blendwell Food Group.

Voor het versterken van ons team zijn wij op zoek naar een enthousiaste, kwaliteitsbewuste, resultaatgerichte, communicatief sterke proactieve doorpakker voor de functie van:

Medewerker artikel - en specificatiebeheer voor 24 – 40 uur

Je maakt deel uit van een team bestaande uit 5 kwaliteitsmedewerkers.

Wat ga je doen?

Je bent verantwoordelijk voor het samenstellen en beheren van de specificaties.

Door de grote verscheidenheid aan producten is dit een belangrijk onderdeel van de werkzaamheden van ons kwaliteitsteam.

Je hebt in deze grotendeels administratieve rol veel contact met leveranciers om de juiste grondstofspectificaties te verkrijgen.

Om de vragen van de klanten goed te kunnen beantwoorden, is het belangrijk dat je in deze rol je goed kunt verplaatsen in de klant en je luistert naar de klant.

Je hebt met diverse afdelingen nauw contact zoals productontwikkeling, productie en verkoop.

Je bent verantwoordelijk voor:

- Het te woord staan van onze klanten bij productspecificatievragen;
- Het beheer van grondstofspectificaties, recepturen en eindproductspecificatie in diverse interne en klant specifieke specificatieprogramma's;
- Het opstellen en beheren van artikelbladen voor productie en klanten;
- Het beoordelen van de mogelijke impact van grondstof- en/of receptuurwijzigingen op etiket en specificatie en voor klanten;
- Het controleren van bedrukte verpakkingen/ etiketten van de eindproducten;
- Volgen van wijzigingen in de nationale richtlijnen en wetgeving;
- Up-to-date houden van allergenenlijst;
- Ondersteuning bieden bij productontwikkelingsprojecten;
- Het samen met je collega's beheersen van kwaliteitssystemen zoals BRC, RSPO, RA en Fairtrade.



CHOCO SUPPORT®

Quality Concepts in Chocolate



Wat breng jij mee als Specificatiebeheerder?

Door de drukke en hectische omgeving vragen wij iemand die stressbestendig is, communicatief vaardig is en het overzicht weet te bewaren. Daarnaast breng je mee:

- Een afgeronde food opleiding
- HBO denkniveau
- Relevante werkervaring binnen een kwaliteitsteam in de levensmiddelenbranche;
- Een kritische en nauwkeurige houding;

Als medewerker artikel - en specificatiebeheer heb je kennis van levensmiddelenwetgeving, HACCP en BRC. Bij voorkeur heb je ervaring met het werken met klanten databases zoals SIM en Trace One. Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal in woord en geschrift.

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.

Interesse in deze baan?

Stuur dan je CV en motivatie naar: mvandriel@chocosupport.nl

Mocht je eerst meer informatie willen, bel dan gerust van maandag tot en met donderdag met onze kwaliteitsmanager Tanja Gijsen 0345-544118.

www.chocosupport.nl

www.blendwellfoodgroup.com

Acquisitie n.a.v. deze advertentie is niet gewenst.