Vacature

Wil jij bijdragen aan kwaliteit, veiligheid en duurzame diervoeding?
Ben jij nauwkeurig, kwaliteitsbewust en houd je ervan om zowel praktisch als organisatorisch bezig te zijn? Vind je het leuk om afwisselend in het laboratorium en aan kwaliteits- en veiligheidsvraagstukken te werken? Dan zijn wij voor onze locatie in Heijningen bij Navigator Nutrition op zoek naar jou!

QESH Medewerker (0,5-0,6 FTE)

Wie zijn wij?
Navigator Nutrition is een innovatieve en internationaal georiënteerde organisatie die zich richt op de ontwikkeling, productie en verkoop van hoogwaardige toevoegingen voor diervoeding.
Onze producten dragen bij aan een betere diergezondheid, optimale groei en een duurzamere voedselproductie. We zijn een organisatie met korte lijnen, betrokken collega's en volop ruimte voor eigen initiatief.

Wat ga je doen?
Als QESH Medewerker heb je een veelzijdige functie waarin je verantwoordelijk bent voor het ondersteunen, bewaken en verbeteren van onze processen op het gebied van Quality, Environment, Safety & Health.
Daarnaast voer je laboratoriumwerkzaamheden uit om de kwaliteit van onze grondstoffen en eindproducten te controleren.

Jouw werkzaamheden bestaan onder andere uit:
- Uitvoeren van kwaliteitscontroles op grondstoffen, tussenproducten en eindproducten.
- Uitvoeren van laboratoriumanalyses, verwerken van meetresultaten en rapporteren van afwijkingen.
- Onderhouden en verbeteren van het kwaliteitsmanagementsysteem (GMP).
- Opstellen, actualiseren en bewaken van procedures, werkinstructies en kwaliteitsdocumentatie.
- Ondersteunen bij interne en externe audits en het opvolgen van verbeteracties.
- Signaleren en registreren van kwaliteitsafwijkingen en meedenken over structurele oplossingen.
- Toezien op de naleving van kwaliteits-, veiligheids-, arbo- en milieuregels.
- Het actualiseren en uitvoeren van de Risico-Inventarisatie en -Evaluatie (RI&E) en het bijbehorende Plan van Aanpak, inclusief het bewaken van de voortgang van verbetermaatregelen.
- Ondersteunen bij het vergroten van het kwaliteits- en veiligheidsbewustzijn binnen de organisatie.
- Samenwerken met collega's van productie, productontwikkeling en andere afdelingen om processen continu te verbeteren.

Wie zoeken wij?
Wij zoeken een collega die nauwkeurig werkt, verantwoordelijkheid neemt en graag meedenkt over verbeteringen. Je voelt je thuis in een kleinere organisatie, waar je zelfstandig werkt maar ook gemakkelijk schakelt met collega's.

Daarnaast breng je het volgende mee:

- Een HBO werk- en/of opleidingsniveau, bij voorkeur in de richting van laboratoriumtechniek, levensmiddelentechnologie, chemie of kwaliteitsmanagement.
- Affiniteit met kwaliteitsmanagement en praktische laboratoriumwerkzaamheden.
- Bij voorkeur ervaring met kwaliteitscontroles, analyses of kwaliteitssystemen.
- Kennis van GMP+ of vergelijkbare kwaliteitsstandaarden is een pré.
- Je werkt gestructureerd, nauwkeurig en zelfstandig.
- Je bent communicatief vaardig, proactief en oplossingsgericht.
- Je beheerst de Nederlandse taal goed; kennis van Engels is een pré.

Wat bieden wij jou?

- Veel zelfstandigheid, verantwoordelijkheid en ruimte voor eigen initiatief.
- Een informele werkomgeving met korte communicatielijnen.
- Een betrokken team waarin samenwerking centraal staat.
- Mogelijkheden om jezelf verder te ontwikkelen.
- Een marktconform salaris en goede arbeidsvoorwaarden, passend bij jouw kennis en ervaring.
- Flexibiliteit bij het indelen van je werkdagen.

Enthousiast geworden?

Zie jij jezelf werken in een afwisselende functie waarin kwaliteit, veiligheid en laboratoriumwerk samenkomen? Dan maken wij graag kennis met jou! Stuur je cv en een korte motivatie naar **hr@navigatornutrition.nl**.