



Quality Manager med passion for fødevarer af højeste kvalitet

Vil du være med til at sørge for, at vi kan opretholde vores høje kvalitet? Hos Orskov Foods er kvalitetssikring en central del af vores værdikæde. Vores arbejde er funderet i HACCP-principperne og vi arbejder kontinuerligt på at vedligeholde vores fødevare- og etiske certificeringer til gavn for medarbejdere, kunder og forbrugere. Til at stå i spidsen herfor, søger vi nu en dygtig kvalitetschef.

Hos Orskov Foods leder vi efter en kvalitetsbevidst og selvstændig Quality Manager, der bliver det centrale led i fortsat at sikre kvaliteten af vores produkter. Vi har certificerede fabrikker i både Danmark, Polen og Chile, der håndterer frisk og frossen frugt og bær samt most og saft.

Dine primære ansvarsområder & arbejdsopgaver:

Som Quality Manager vil du blive overordnet ansvarlig for koncernens kvalitet samt for vores kvalitetsteam. Sammen med dit team står du for at få løst de daglige opgaver i samspil med virksomhedens kunder, leverandører og myndighederne. Ansvarsområder og opgaver tæller bl.a.:

- Opdatering, udvikling og vedligeholdelse af kvalitetssikringssystemet samt sikre fastholdelse af diverse certificeringer; FSSC22000, BRC, GlobalG.A.P & økologi
- Ansvarlig for fødevarerens sikkerheden fra råvare til færdigvare
- Overordnet ansvarlig for afholdelse af interne og eksterne audits, HACCP og egenkontrol, udarbejdelse af risikovurderinger samt auditeringer fra myndigheder, kunder og certificeringsorganer samt sikre gennemførelse af afledte tiltag
- Overholdelse af fødevarelovgivning samt dokumentation og egenkontrol
- Behandling af interne og eksterne afvigelser, herunder rengøring, hygiejne og analyser
- Håndtering af reklamationer, kundeforespørgsler mm.
- Rådgivning af kolleger og kunder vedrørende kvalitetsrelaterede spørgsmål
- Ledelse og udvikling af medarbejderne i kvalitetsteamet

Dette kunne være dig:

Du har en stærk passion for fødevarer af højeste kvalitet. Måske har du erfaring fra en lignende stilling eller en uddannelsesmæssige baggrund som f.eks. proces teknolog, laborant, bromatolog eller levnedsmiddelkandidat. Du trives i en hverdag, der kan være uforudsigelig og hektisk. Du er vedholdende, ansvarsbevidst og analytisk – og du sikrer dig altid, at gældende lovgivning overholdes. Du er hjemmevant i arbejdet med HACCP og internationale fødevestandarder som BRC, IFS og ISO 22000. Og du har gode dansk- og engelskkundskaber i både skrift og tale.

Vi tilbyder til gengæld:

En spændende, udfordrende og afvekslende stilling i en stor fødevestandskoncern med korte beslutningsveje. Du vil blive del af en virksomhed med et åbent og uformelt arbejdsmiljø. Og du aflønnes i henhold til kvalifikationer.

Ansøgningsfrist:

Vi behandler ansøgninger og holder samtaler løbende. Så kom hellere til tasterne i en fart og send os din ansøgning hurtigst muligt. Henning Frederiksen glæder sig til at modtage den på mail hfr@orskovfoods.com - og han besvarer også gerne spørgsmål på telefon: 6325 5553.

Om Orskov Foods

Vi er et produktions- og handelsselskab, der dyrker og leverer frisk, dansk frugt til detailhandlen, indfryser og sorterer bær fra hele verden til industri samt producerer æblemost og saft til egne og kunders produkter. Vi har produktion i Oure og Ørbæk på Fyn samt på tre fabrikker i Polen og en i Chile. Vi beskæftiger ca. 350 medarbejdere, har en stor eksportandel, omsætter for ca. 450 mio. DKK og håndterer ca. 60.000 tons frugt og bær om året. Læs mere på orskovfoods.com og orskovfrugt.dk.