

QA Manager

Locatie: Waddinxveen

Dienstverband: Parttime of fulltime

Over TFC Holland

TFC Holland is een internationale specialist in de import, rijping, verpakking en distributie van verse groenten en fruit. Kwaliteit, voedselveiligheid en continu verbeteren staan centraal in alles wat wij doen. Ter versterking van ons team zijn wij op zoek naar een ervaren en daadkrachtige QA Manager.

Jouw rol

Als QA Manager ben jij eindverantwoordelijk voor het kwaliteitsmanagementsysteem (QMS) binnen TFC Holland. Je zorgt ervoor dat onze organisatie aantoonbaar voldoet aan alle relevante wet- en regelgeving, klantvereisten en certificeringsnormen.

Je vertaalt wettelijke eisen, normen en klantverwachtingen naar praktische processen en procedures die aansluiten op de dagelijkse operatie. Daarbij ben je zichtbaar aanwezig op de werkvloer en werk je nauw samen met productie, logistiek, QC, sales, inkoop en planning.

Wat ga je doen?

Kwaliteitsmanagement & Compliance

- Beheren, onderhouden en verbeteren van het kwaliteitsmanagementsysteem.
- Actualiseren van procedures, werkinstructies en registraties.
- Vertalen van wijzigingen in wetgeving, certificeringseisen en klantvereisten naar operationele processen.
- Initiëren en begeleiden van verbeterprojecten op het gebied van kwaliteit en voedselveiligheid.

Certificeringen & Audits

Verantwoordelijk voor het beheer en behoud van onder andere:

- IFS Food / IFS Broker
- HACCP, VACCP en TACCP
- SKAL
- Fairtrade
- GlobalG.A.P. Chain of Custody

Daarnaast:

- Coördineren van interne en externe audits.
- Begeleiden van certificeringsinstanties.
- Beheren van klantportalen en compliance-platformen zoals Agriplace.
- Opvolgen van corrigerende en preventieve maatregelen.

Klanten, Leveranciers & Wetgeving

- Bewaken van naleving van wet- en regelgeving.
- Adviseren van management over kwaliteits- en voedselveiligheidsrisico's.
- Onderhouden van contacten met klanten, leveranciers, certificeringsinstanties en toezichthouders.
- Beheren van productspecificaties en klantvereisten.

Leiderschap & Cultuur

- Functioneel aansturen van QA/QC-activiteiten.
- Verzorgen van trainingen op het gebied van kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid.
- Creëren van draagvlak en kwaliteitsbewustzijn binnen de organisatie.
- Ondersteunen van leidinggevenden bij de naleving van kwaliteitsstandaarden.

Klachten & Verbetertrajecten

- Verantwoordelijk voor klachtenmanagement en afwijkingen.
- Uitvoeren van root cause analyses.
- Coördineren van recalls en crisismanagement.
- Rapporteren van kwaliteitsresultaten, risico's en verbeterkansen aan het management.

Wat breng je mee?

- HBO of WO werk- en denkniveau.
- Minimaal 5 jaar relevante ervaring binnen QA, bij voorkeur in AGF, food of FMCG.
- Uitgebreide kennis van IFS, HACCP, VACCP, TACCP en relevante wet- en regelgeving.
- Ervaring met audits, certificeringen en kwaliteitsmanagementsystemen.
- Sterke communicatieve vaardigheden en overtuigingskracht.
- Analytisch, zelfstandig en pragmatisch ingesteld.
- Goede beheersing van de Nederlandse en Engelse taal.

Wat bieden wij?

- Een sleutelpositie binnen een groeiende internationale AGF-organisatie.
- Veel verantwoordelijkheid en ruimte voor eigen initiatief.
- Directe impact op kwaliteit, voedselveiligheid en organisatieontwikkeling.
- Een marktconform salaris passend bij kennis en ervaring.
- Goede secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Mogelijkheden voor opleiding en persoonlijke ontwikkeling.

Interesse?

Ben jij de kwaliteitsprofessional die kwaliteit en voedselveiligheid weet te combineren met een pragmatische aanpak? Dan komen wij graag met je in contact.

Stuur je CV en motivatie naar careers@tfc-holland.nl en ontdek de mogelijkheden binnen TFC Holland.