

QA Manager

Vil du være faglig frontløber for kvaliteten hos Toms?

Vi håndterer hele processen, lige fra de helt rå mandler til mageløse marcipanbrød, så du får mulighed for at spænde bredt inden for kvalitetssikring og GMP. Og med samarbejde på tværs af både afdelinger og landegrænser, kan du se frem til en spændende hverdag.

Søde kolleger og en hverdag fyldt med faglige udfordringer

Som QA-manager på vores fabrik i Ballerup, indgår du som en del af fabrikkens ledelsesteam og vil til dagligt referere ind til fabrikschefen. Du vil arbejde tæt sammen med vores anden QA Manager og 5 ledere i produktion og værksted. Desuden har vi et nært samarbejde med polske og tyske kolleger, samt vores QA-manager på fabrikken i Hvidovre. Du kan derfor se frem til en meget afvekslende hverdag, der bærer præg af bredt samarbejde og et stærkt fagligt fællesskab.

Bliv faglig frontløber for fødevarer sikkerhed

Som vores kvalitetsansvarlige i Ballerup, er du faglig leder for fødevarer sikkerheden på fabrikken og du sparrer løbende med Produktionsteamet, Produktudvikling samt dine kvalitetskolleger. Du har hovedansvaret for at sikre, at vores fabrik i Ballerup har forudsætningerne for at leve op til gældende ISO 22000 standard, kundekrav samt HACCP- og GMP-regler. Men du står ikke alene med det. I forbindelse med udviklings- og kvalitetsprojekter samarbejder du desuden bredt med kolleger på tværs af Salg, Marketing, Produktudvikling, Indkøb, Kundeservice og Produktion.

Du sørger for at:

- Forberede, gennemføre og afrapportere månedlige GMP-rundturer for Ballerup, interne audits og agere primær kontaktperson ved myndighedsbesøg og kundeaudits

Indrykningsdato

21.07.2021

Ansøgningsfrist

13.08.2021

Virksomhedsnavn

Toms Chokolade

Lokation

København

Fagområde



Ikke kunstneriske jobs

Navn på kontaktperson

Carsten Reinholdt Tarp, Plant Manager

+45 4489 121

- Foretage fødevaresikkerhedsvurdering for nye produkter og processer og assistere produktionen ved kvalitets- og fødevaresikkerhedsproblemer
- Foretage QA-validering og -verificering af nye maskiner og udstyr og godkende opdateringer af risikovurdering for produkter, såvel som produktionsinstruktioner og -skemaer
- Håndtere afvigelser og reklamationer og udarbejde svar til kunder, samt håndtere eventuelle krisesager som faglig leder af vores kriseteam
- Vedligeholde og opdatere vores kvalitetshåndbog og lave årlig hygiejne-/GMP-træning af dine kolleger i produktionen
- Deltage aktivt i produktionsgruppens daglige arbejde og være sparringspartner for dine kollegaer

I forbindelse med leverandøraudits og andet samarbejde, kan du forvente 10-20 dages international rejseaktivitet om året, fortrinsvis inden for Europa.

Du bliver en del af en spændende og topprofessionel virksomhed

Hos Toms gør vi meget for, at vores medarbejdere har det godt og vi er stolte over vores produkter. Der skal være plads til at komme hinanden ved og have det sjovt, men samtidig driver vi også en markedsledende og topprofessionel virksomhed, hvor vi ikke går på kompromis med kvalitet. Kort sagt får du gode kolleger på en sjov arbejdsplads, hvor der er plads til at udvikle sig fagligt og udleve sine ambitioner.

Du har erfaring med kvalitets- og fødevaresikkerhed

Vi leder efter en erfaren kollega, der kan holde det kølige overblik over alt fra marcipanbrød til Guld Karameller. Du sætter en ære i at være grundig og systematisk og du trives i en travl hverdag med mange sideløbende opgaver, hvor prioritering er et must. Endelig er du god til at samarbejde på tværs af fagligheder og organisatoriske niveauer.

- Du har en baggrund som levnedsmiddelkandidat, kemiingeniør eller lignende, og du har erfaring som auditor
- Du har mindst 5 års erfaring fra en fødevareproduktionsvirksomhed og det er en fordel, hvis du har erfaring som faglig leder
- Du har mindst 5 års erfaring med og viden om fødevaresikkerhed, kvalitetsstyring og standarder inden for disse, fx FSSC 22000, ISO 22000, BRC, IFS og lign.

- Du taler og skriver flydende dansk og du kan begå dig på engelsk på forretningsniveau både på skrift og i tale
- Du er vant til at bruge MS Office og det er en fordel, hvis du har erfaring med SAP

Uanset om du er til Kæmpe Skildpadde, Holly Bars eller noget helt tredje...

... så glæder vi os til at høre fra dig. Du søger stillingen ved at benytte linket herunder og uploade CV og ansøgning. Vi kalder løbende kandidater til samtale, så søg stillingen hurtigst muligt og senest d. 13. august 2021. Vi håber at have dig med ombord i oktober.

Har du spørgsmål til jobbet, er du velkommen til at kontakte Plant Manager, Carsten Reinholdt Tarp på telefon +45 4489 1210.

Vi glæder os til at høre fra dig.