



Door de komst van de nieuwe, tweede melkpoederdroogtoeren breiden wij onze Kwaliteitsafdeling uit! Wij zijn op zoek naar een QC Medewerker om de voedselveiligheid van de productie van onze geitenmelkpoeders te bewaken. Als QC Medewerker zorg jij voor een goed kwaliteitsbewustzijn van medewerkers. Dit doe je natuurlijk niet alleen. Jow team bestaan uit twee andere QC-medewerkers en één QA-coördinator.

Benieuwd naar jouw takenpakket? Lees dan snel verder en kom erachter of jij bij ons past!

## QC Medewerker Goat Milk Powder (m/v)



Kwaliteit

Parttime - 28 uur



Etten-Leur

MBO-niveau 4

### Voornaamste werkzaamheden:

- Monsters opsturen naar externe labs (via LIMS).
- Controleren en deels verwerken van kwaliteit registraties (incl. blokkade afhandeling)
- Vrijgave van partijen op basis van analyseresultaten.
- Smaakpanels organiseren & uitvoeren.
- Trendanalyse op gebied van kwaliteitscontroles, blokkades, pest control en anticiperen hierop samen met betrokkenen.
- Verwerken van microbiologische analyseresultaten en het uitvoeren van diverse testen.

### Functie-eisen

- MBO-niveau 4 in de richting van Levensmiddelentechnologie of vergelijkbaar.
- Minimaal 5 jaar ervaring in een vergelijkbare functie in de productieomgeving.
- Ervaring in poeder/zuivel is een pré.
- Uitstekende kennis van MS Office-pakket.
- Goede beheersing van zowel de Nederlandse als de Engelse taal in woord en geschrift.
- Proactief, hands-on, zelfstandig en accuraat.

### **Aanbod/ reageren**

Het betreft een parttime (28 uur) dienstverband binnen een dynamische en groeiende onderneming (standplaats Etten-Leur). Het arbeidsvoorwaardenpakket is marktconform. Herken jij jezelf in bovenstaand profiel? Stuur dan je CV en motivatie in een e-mail naar [sollicitatie@bettine.nl](mailto:sollicitatie@bettine.nl). Voor inhoudelijke vragen kun je, via het algemene nummer 076-5022247, contact opnemen met Stefanie Antonissen (HR Medewerker).

### **Welkom bij Bettinehoeve**

Bettinehoeve B.V. ([www.bettine.nl](http://www.bettine.nl)) is een groeiend bedrijf met ± 130 medewerkers. De werkzaamheden worden uitgevoerd op 2 locaties in Etten-Leur. Sinds 1982 richt het bedrijf zich op het inzamelen van geitenmelk en het produceren en vermarkten van verse en gerijpte geitenkaas onder de merknaam Bettine en onder private label.

Per jaar wordt ongeveer 50 miljoen liter geitenmelk op twee verschillende productielocaties verwerkt tot kaas. Deze kaas wordt verkocht in Nederland en andere Europese landen aan retail- en foodserviceorganisaties.

In 2014 heeft het bedrijf een melkpoederdroogtoren in bedrijf genomen onder de naam Goat Milk Powder B.V. Hier wordt naast hoogwaardige (biologische) geitenmelkpoeder ook WPC (wei proteïne concentraat) geproduceerd voor toepassing in o.a. baby- en sportvoeding. Sinds kort is de bouw van de tweede melkpoederdroogtoren begonnen!

Sinds begin 2016 maakt Bettinehoeve onderdeel uit van het Zwitserse zuivelconcern Emmi (<https://group.emmi.com/che/en>). De cultuur binnen Bettinehoeve onderscheidt zich door ondernemerschap te combineren met ambachtelijkheid. De kernwaarden ambitie, professionaliteit, verantwoordelijkheid en samenwerking hebben wij hoog in het vaandel staan!

Voor meer informatie over Bettinehoeve kunt u terecht op [www.bettine.nl](http://www.bettine.nl)

Of bekijk onze social mediakanalen op Facebook, Instagram en/of LinkedIn.

