

Vacature: Senior QA – AAB-Inflight**Locatie:** Maastricht-Airport**Type dienstverband:** Fulltime

Ben jij een ervaren kwaliteitsprofessional met een passie voor de foodsector? Heb jij leidinggevende ervaring en ben je in staat om kwaliteitsprocessen te optimaliseren en te waarborgen? Dan zijn wij op zoek naar jou! Voor ons dynamische en groeiende foodbedrijf zijn wij op zoek naar een **Senior QA**.

Over ons bedrijf

Bij AAB-inflight verbinden we smaak en gemak in de internationale Travel & Go-markt. Wij leveren niche desserts en snacks die reizigers wereldwijd een moment van verwenning bezorgen. Kwaliteit, presentatie en gebruiksgemak staan bij ons centraal – van productontwikkeling tot levering. Wij zijn een innovatief bedrijf in de foodindustrie voor de luchtvaartsector, met een breed portfolio aan producten die we zowel nationaal als internationaal leveren. Onze missie is om producten van de hoogste kwaliteit te leveren die voldoen aan de verwachtingen van onze klanten. Wij zoeken een gepassioneerde leider om ons QA-team verder te versterken.

Wat ga je doen?

Als senior QA ben je verantwoordelijk voor het gehele kwaliteitsmanagementsysteem binnen het bedrijf. Je werkt nauw samen met verschillende afdelingen, waaronder productie, verkoop en logistiek, om ervoor te zorgen dat de kwaliteit van onze producten aan de hoogste standaarden voldoet.

Je taken omvatten onder andere:

- Leidinggeven en meewerken samen met het QA-team en zorgen voor een optimale planning en werkverdeling.
- Specificatiebeheer van food en non-food.
- Het monitoren en verbeteren van de productkwaliteit, productiewerkprocessen en controles.
- Het waarborgen van naleving van wet- en regelgeving, certificeringen en interne normen.
- Het uitvoeren van risicoanalyses en het ontwikkelen van preventieve en corrigerende maatregelen.
- Het coördineren van interne en externe audits en het onderhouden van contacten met keuringsinstanties.
- Het rapporteren aan het managementteam over de kwaliteitsprestaties en verbeterinitiatieven.
- Beheer en uitvoering van klachten en recalls
- Het up to date houden van kwaliteitsmanagementsystemen en -procedures (IFS).
- Optimaliseren van verschillende productielocaties en bereid om deze te bezoeken.

Wat breng je mee?

- Minimaal een afgeronde HBO- of WO-opleiding in de richting van levensmiddelentechnologie, voedselveiligheid of een vergelijkbare richting.
- Proactieve houding, hands-on mentaliteit en resultaatgericht.
- Bij voorkeur 5 jaar ervaring in kwaliteitszorg binnen de foodindustrie, waarvan minimaal 2 jaar in een leidinggevende rol.
- Kennis van relevante kwaliteitsnormen zoals HACCP, ISO 22000, BRC en IFS.
- Sterke analytische vaardigheden en het vermogen om zowel strategisch als operationeel te denken.
- Uitstekende communicatieve vaardigheden, zowel in het Nederlands als in het Engels (Duits is een pre).

Wat bieden wij?

- Een uitdagende en afwisselende functie in een groeiend en dynamisch bedrijf.
- Ruimte voor persoonlijke en professionele ontwikkeling.
- Marktconform salaris met goede secundaire arbeidsvoorwaarden.
- Een inspirerende werkomgeving waarin je samenwerkt met gedreven collega's die dezelfde passie voor kwaliteit delen.
- Kom werken in een hecht team waar teamdynamiek centraal staat en we regelmatig leuke teamuitjes organiseren.