

Kvalitetsassistent til Det Danske Madhus i Albertslund

Om stillingen

Du refererer direkte til vores Food Safety Manager, og din hverdag vil primært udspille sig på vores supportkontor i Albertslund, hvor kvalitetsafdelingen har base, og hvor du sparrer med resten af teamet og sikrer ensartede standarder på tværs af køkkenerne. Derudover må du som en vigtig del af din rolle forvente månedlig rejseaktivitet til vores jyske enheder i Aarhus, Vejle og Varde, i egen bil, med mindst én overnatning om måneden.

Dine primære arbejdsopgaver bliver:

- Auditering og kontrol
- Faglig sparring, herunder rådgivning af vores madhuschefer i spørgsmål om fødevarer sikkerhed og gældende lovgivning
- Kvalitetsstyring, herunder vedligeholdelse og opdatering af vores kvalitetsstyringssystem og procedurer
- Træning af medarbejdere og kontinuerlig styrkelse af vores sikkerhedskultur
- Håndtering af afvigelser

Hvem er du?

Du er fagligt velfunderet og trives i en position hvor du arbejder selvstændigt og ofte er vores ansigt ude i driften.

Derudover ser vi gerne, at du:

- Har en relevant uddannelse inden for fødevarer sektoren
- Har et par års praktisk erfaring med kvalitetssikring i fødevarer industrien især fra storkøkkendrift
- Behersker dansk i skrift og tale og kan kommunikere klart, tydeligt og motiverende med alle medarbejdere i vores køkkener
- Arbejder struktureret og trives med at planlægge og prioritere din egen tid på tværs af lokationer
- Har mulighed for at rejse til vores jyske enheder i egen bil og kan tage mindst én overnatning om måneden

Om os

Hos Det Danske Madhus skaber vi hver dag velsmagende måltider til vores kunder i hele landet. De tilberedes i vores 4 storkøkkener. Vores produktion spænder bredt; fra klassiske danske livretter til lækre desserter, alt lavet med omtanke og gode råvarer. Siden begyndelsen har vores hjerte banket for at levere nærende mad til landets ældre og udsatte borgere, men vi er også i gang med en spændende udvikling, hvor vi leverer sund og indbydende skolemad til børn og unge i hele Danmark.

Praktiske oplysninger

Stillingen er på 30 timer pr. uge. **Du arbejder primært på vores hovedkontor i Albertslund med månedlig rejseaktivitet til vores jyske enheder i Aarhus, Vejle og Varde.**

Vi tilbyder en attraktiv lønpakke med løn efter kvalifikationer, pensionsordning, sundhedsforsikring samt overskudsdeling. Derudover har vi kantineordning med morgenmad, frugt, kaffe/te samt frokost.

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Food Safety Manager Kristoffer Wolf på tlf. 31 72 53 11 eller send os din ansøgning og CV via "ansøg knappen". Annoncen er aktiv til og med slut august. Vi indkalder løbende til samtaler afholder samtaler løbende og ansætter, når vi finder den rette kandidat..

