

Hawaiian – Kwaliteitsspecialist Horeca

Wat ga je doen

Wat ga je doen

- Je bent regelmatig in onze Nederlandse restaurants. Je ziet wat goed gaat en pakt aan wat beter kan.
- Je ziet risico's en helpt teams meteen vooruit.
- Je traint en coacht collega's in voedselveiligheid en kwaliteitsnormen.
- Je bouwt verder aan ons kwaliteitssysteem: HACCP-plannen, het kwaliteitshandboek, controleschema's.
- Je zoekt uit waar een probleem vandaan komt. En je zorgt voor een oplossing die blijft werken.
- Je vertaalt kwaliteitsafspraken samen met andere afdelingen naar werkwijzen die teams elke dag helpen.
- Je werkt mee aan projecten die onze producten en processen beter maken.

Wie ben jij

- Je hebt een relevante bachelor- of masteropleiding.
- Je hebt 4 tot 6 jaar ervaring in de voedingssector, horeca of foodretail.
- Je kent HACCP, voedselveiligheid en de Nederlandse regels (NVWA).
- Je hebt al kwaliteitssystemen opgezet en verbeterd.
- Je kent het werk met meerdere locaties. Je schakelt makkelijk tussen een gesprek op de vloer en een project dat je zelf oppakt.
- Je praat helder en geeft eerlijke feedback. Ook bij weerstand krijg je mensen mee.
- Je woont in Nederland. Je spreekt en schrijft uitstekend Nederlands en spreekt vloeiend Engels.

Wat we teruggeven

Eerlijk loon

- € 3.800 tot € 4.150 bruto per maand, afhankelijk van je ervaring.
- Een onkostenvergoeding van € 175.

De extra's. Die verdien je.

- Een Tesla Model Y met laadkaart.
- Een laptop, een telefoon en een abonnement.
- Bowls. Waarschijnlijk vaker dan je van plan was.

Leren

- Veel ruimte om je ideeën op de vloer tot leven te brengen.
- Een goed team dat je ideeën mee maakt.

Het praktische

LOCATIE: Nederland (restaurants door het hele land)

CONTRACT: [fulltime / parttime]

START: zodra jij klaar bent

Vijf dingen die we menen

Act as one. Vanaf dag één. Alleen samen groeien we.

Take ownership. Het goede en het minder goede.

Be real. Eerlijke feedback is een cadeau.

Make a difference. Het doel: meer glimlachen hier.

Never settle. Blijf scherp. Blijf leren. Start at the counter. Go anywhere.

Klinkt als jij?

Zie jij hoe het beter kan en krijg je de teams mee? Dan heeft Hawaiian een plek voor jou.

Klik op 'Solliciteer nu'. Kijk waar je uitkomt. *is required for this position.*

Goed eten begint bij goede kwaliteit. Elke dag, in elk restaurant. Achter die eenvoud zit veel aandacht: voor verse ingrediënten, veilig werken en restaurants waar alles klopt. Als Quality Specialist NL help jij onze teams om die kwaliteit elke dag waar te maken.

Jij brengt kwaliteit naar de plek waar het gebeurt: onze restaurants. Je bent regelmatig in de Nederlandse restaurants, ziet wat goed gaat en pakt aan wat beter kan. Samen met andere afdelingen vertaal je kwaliteitsafspraken naar duidelijke werkwijzen die teams elke dag helpen. Zo blijven we verbeteren.

<https://hawaiianpokebowl.be/>