

Familjeföretaget Di Luca & Di Luca grundades 1971 av Fernando Di Luca – italienaren som tog olivoljan, pastan och kunskapen om medelhavsmaten till Sverige. Di Luca & Di Luca utvecklar och säljer mat från Italien och länderna kring Medelhavet, under det egna varumärket Zeta, samt ett antal starka agentursvarumärken. Företaget omsatte 2017 drygt 900 miljoner kronor. Di Luca & Di Luca ägs av familjen Di Luca och är en del av koncernen Gruppo Di Luca där vinimportören Enjoy Wine & Spirits AB samt restaurangverksamheten Deli Di Luca ingår. Läs gärna mer på www.diluca.se

Kvalitetskoordinator till Di Luca & Di Luca

Har du kunskap och erfarenhet av kvalitetsarbete inom livsmedel, trivs att möta konsumenter via telefon och vill vara en del av ett företag som arbetar utifrån devisen att mat är kärlek? Då vill vi gärna att du söker tjänsten som kvalitetskoordinator hos oss!

Din roll

I rollen som kvalitetskoordinator ingår du i företagets inköps- och kvalitetsteam. Dina främsta arbetsuppgifter är att bistå i det dagliga kvalitets- och även hållbarhetsarbetet för att se till att företaget uppfyller de mål och krav som ställs. Du arbetar även som företagets konsumentkontakt tillsammans med en kollega.

Dina huvudsakliga arbetsuppgifter

- Samla in, granska och upprätthålla produktspecifikationer
- Ta fram och granska förpackningsmärkning samt textgranskning i enlighet med lagstiftningen
- Kontinuerligt genomföra interna kvalitetskontroller och rapportera
- Genomföra avvikelse- och reklamationsutredningar
- Hantera analyser och följa upp certifikat
- Hantera eventuella återkallelser
- Delta i projekt inom hållbarhetsarbetet som är under utveckling
- Svara på konsumentärenden via mejl och telefon
- Hantera artikeladministration och andra förkommande uppgifter inom området kvalitet.

Kvalifikationer

Du har en högskoleutbildning med inriktning på livsmedelssäkerhet, kvalitet eller annan likvärdig bakgrund samt 2-4 års relevant arbetslivserfarenhet inom kvalitet, livsmedel och konsumentkontakt. Du har förmåga att uttrycka dig väl i tal och skrift på såväl svenska som engelska. Kunskaper i italienska är meriterande.

Om dig

Hos oss står den goda maten i centrum så vi ser att du har ett genuint intresse för mat. Som person är du självgående men trivs att arbeta tillsammans med andra. Du är strukturerad, noggrann och har förmågan att möta människor i olika situationer. Det är viktigt att du kan kommunicera på ett tydligt och lättförståeligt sätt. För att trivas hos oss är det viktigt att du har en positiv inställning och ett prestigelöst förhållningssätt.

Troligen befinner du dig just nu i en fas då du känner dig redo att få utväxla dina kunskaper i ett annat företag. Ditt intresse för livsmedelssäkerhet och kvalitetsfrågor gör att du tycker det känns extra spännande att få möjligheten att fortsätta växa tillsammans med oss. Vi som arbetar på Di Luca & Di Luca har ett engagemang och en drivkraft att utveckla företaget och oss själva i en familjär, öppen och lärande företagskultur.

Tjänsten är placerad i ljusa fina lokaler på vårt huvudkontor beläget på Alsnögatan 11 i Stockholm.

Välkommen med din ansökan! I denna rekrytering samarbetar vi med Paxton Executive AB. Urval och intervjuer sker löpande. Om du vill ha mer information, kontakta Åsa Granqvist 076-0456016 eller Marie de Laval 070-3470701

Din ansökan skickar du till rekrytering@paxton.se