



**De Nederlandse Zuivel Organisatie** ([www.nzo.nl](http://www.nzo.nl)) is de branchevereniging van de Nederlandse zuivelindustrie en behartigt de belangen van dertien zuivelondernemingen. Deze bedrijven verwerken melk tot een breed pakket aan zuivelproducten zoals consumptiemelk, kaas, yoghurt, desserts, melkpoeders, zuivelranken, baby- & kindervoeding, maar ook tot hoogwaardige ingrediënten voor de voedingsmiddelenindustrie en de farmaceutische sector. De NZO versterkt de positie van haar leden op de gebieden van kwaliteit, voedselveiligheid, duurzaamheid en gezondheid. Om dat te bereiken doet de NZO proactief onderzoek en manifesteert zij zich in het politieke en maatschappelijk debat. Om de kwaliteit van de Nederlandse zuivelproducten aan de wereldtop te houden zoeken wij een Programmamanager Melkkwaliteit. In deze rol gebruik je je antennes voor wetenschappelijke en maatschappelijke ontwikkelingen en servicegerichtheid naar de leden. Het is een afwisselende baan met veel zelfstandigheid waarbij je in een open en informele organisatie terecht komt met veel ruimte voor eigen inbreng. Je werkt samen met vakspecialisten in een hecht en professioneel team.

### **Programmamanager Melkkwaliteit**

Den Haag

Beeldbepalende positie voor de Nederlandse zuivelsector

### **Functie**

- Verantwoordelijk voor het Programma Melkkwaliteit door ontwikkelingen in de melkveehouderij te signaleren en daarop te anticiperen
- Coördineren van programma's die de melkkwaliteit monitoren en de ontwikkelingen op de lange termijn in kaart te brengen
- Volgen van (internationale) wetgeving over contaminanten, diervoer, kwaliteitssystemen en andere relevante zaken voor de zuivelketen
- Opbouwen en onderhouden van een uitgebreid netwerk, zowel met leden als met kennisinstellingen (zoals universiteiten), ketenpartners en overheidsinstellingen
- Managen en coördineren van incidenten op het gebied van voedselveiligheid en productkwaliteit
- Bieden van inhoudelijke ondersteuning aan collega's op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit van melk en zuivelproducten

### **Profiel**

- Academische opleiding, bij voorkeur op het gebied van levensmiddelenwetenschap en/of scheikunde
- Relevante werkervaring op het gebied van voedselveiligheid en/of chemische en microbiologische contaminanten, affiniteit met zuivelproducten is een pré
- Je hebt een netwerk in het onderzoeksveld en kennis van nationale en internationale levensmiddelenwetgeving
- Voelt zich thuis in een dynamische omgeving waarin wetenschap, bedrijfsleven, politiek en publiek belang samenkomen
- Uitstekende communicatieve vaardigheden, zowel mondeling als schriftelijk
- Proactief, ondernemend en het vermogen om kansen te creëren
- Verdere persoonskenmerken: politiek handig, servicegericht, breed georiënteerd, netwerker, coördinerend, flexibel, zelfstandig en initiatiefrijk.