

If we want to be different, than let us be delicious



culinor food group

Culinor Food Group nv, is in de Benelux een van de belangrijkste producenten van **vers bereide maaltijden** voor de retailmarkt en foodservice. Het bedrijf speelt in op de trend van gezond, smaakvol en snel te bereiden. Dagelijks zijn een 500-tal medewerkers actief in de 5 productievestigingen, waarvan 2 gelegen in de Kempen en 3 in de Gentse regio. Voor **Vaco's Kitchen**, met productievestigingen in Olen en Herselt, zoeken we momenteel voor de vestiging in Olen een (m/v):



QUALITY MANAGER met ervaring in de voedingsindustrie

Ons bedrijf draagt kwaliteit hoog in het vaandel! Naleving van de HACCP-normen door alle medewerkers, een jaarlijkse IFS-erkenning en een sterke aandacht voor voedselveiligheid, daarvoor rekenen we op jou!

Wat ga je doen? Als Quality Manager onderhoud, evalueer en stuur je alle QA-processen bij waar nodig. Dit steeds met aandacht voor het effect van deze processen op de productieresultaten. Samen met jouw kwaliteitsteam (2 QA medewerkers en 2 medewerkers label declaration) word je verantwoordelijk voor het:

- beheer van het kwaliteitssysteem- en handboek
- coördineren en het opvolgen van de activiteiten van het HACCP-systeem
- het uitwerken - in samenspraak met productie - van de flows binnen het productieproces en het creëren van de bijhorende checklists
- bewaken van food defense en food fraude
- opvolgen en managen van interne en externe klachten en het formuleren van antwoorden en het voorstellen en opvolgen van corrigerende maatregelen
- opvolgen en oplossen van niet-conformiteiten
- organiseren, coördineren en opvolgen van interne en externe audits
- opvolgen van specificatiebeheer
- opmaken en opvolgen van het analyseplan
- inrichten en verder implementeren van het kwaliteitsmanagementsysteem (Quasydoc)
- actief bijdragen aan het realiseren van onze duurzaamheidsdoelstellingen
- ondersteunen van productie in het beantwoorden van kwaliteitsvraagstukken.

Je onderhoudt de relatie met controleorganismen en certificerende instanties en hebt rechtstreeks contact met klanten en leveranciers. Je bent het 1ste aanspreekpunt voor FAVV. Culinor Food Group is culinair heel innovatief. Je wordt dan ook betrokken bij het ontwikkelen van nieuwe producten en werkwijzen.

Deze kans laat je niet voorbijgaan!

Mail daarom meteen je motivatiebrief en cv naar jobs@derveaux-select.be
Derveaux Select, Blekersdijk 35, 9000 Gent t.a.v. Hilde Derveaux tel. 0495 51 50 36.
De verkennende gesprekken zullen doorgaan in Olen.

Je kandidatuur wordt vertrouwelijk behandeld en je persoonsgegevens verwerkt conform de wet op de privacy (GDPR).

Bij dit alles krijg je de steun van de Plant Manager - aan wie je rechtstreeks rapporteert - en van de General Manager aan wie je functioneel rapporteert. Je maakt deel uit van het site team Olen, waar er dagelijks overleg is met de Plant Manager, productiemanager en technical manager met als doel de "zorgen van de dag" te behartigen.

Heb je het juiste profiel? • Na je masteropleiding (bio-ir, bio-wts, ind. ing. biochemie, ...), of gelijkwaardig door ervaring, verwierf je een stevige bagage in een gelijkaardige functie • Het is een must dat je ervaring hebt in een voedingsbedrijf, bij voorkeur van verse voeding en met kwaliteitssystemen • Je hebt actuele kennis van de levensmiddelenwet- en regelgeving en hebt ervaring met overheidsinstanties • Je combineert wetenschappelijke kennis van o.a. microbiologie met een inspirerende communicatiestijl en organisatietalent • Je communiceert helder en overtuigend zowel binnen het kwaliteitsteam, het site team en op de werkvloer, maar ook schriftelijk in verslagen en rapporten • Door je vastberadenheid, professionalisme en overtuigingskracht slaag je er in om kwaliteit bij iedereen op de agenda te plaatsen. We zien jou dan ook vaak op de werkvloer waarbij je zaken benoemt en oplossingen voorstelt. Je bent assertief, getuigt van een natuurlijke autoriteit en kunt zaken doordruwen • Je weet kwaliteitsprocedures uit te werken, aan te passen en te laten toepassen • Je hebt een kritisch inzicht en analytisch vermogen, maar ook een hands-on en mensgerichte mentaliteit • Je woont op haalbare afstand van ons bedrijf.

Wat bieden wij? Je krijgt de nodige beslissingsruimte en autonomie om impact te hebben op het kwaliteitsgebeuren in jouw plant • Je kunt hierbij rekenen op de ondersteuning van het site management en een ervaren groep medewerkers • Bovendien kom je te werken in een gezonde onderneming met permanente groei cijfers, expansieplannen en een marktleiderspositie • We bieden je een sleutelpositie binnen een dynamisch bedrijf met aandacht voor de medewerkers en een bedrijfscultuur waarin openheid, een goede onderlinge samenwerking, betrokkenheid, geestdrift en een goede werksfeer centraal staan • Je mag rekenen op een attractief salarispakket met inbegrip van o.a. een bedrijfswagen.



DERVEAUX SELECT
HUMAN RESOURCES

Neem ondertussen reeds een kijkje op www.culinor.com