

## Onze producten die ken je al. En nu ook ons bedrijf!

**CULINOR convenience cuisine**, met hoofdkantoor te Destelbergen (bij R4), is de belangrijkste producent van **verse kant-en-klaarmaaltijden** in de Benelux. Het bedrijf speelt in op de trend van gezonde, smaakvolle en snel te bereiden verse maaltijden. Dagelijks zijn een 500-tal medewerkers actief in 5 productievestigingen - waarvan 3 gelegen in de Gentse regio en 2 in de Kempen - en borgen kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid. Voor onze productiesites te Destelbergen, zoeken we momenteel een (m/v):



**culinor convenience cuisine**



# KWALITEITSVERANTWOORDELIJKE sites Destelbergen met ervaring in de voedingssector

## Wat verwachten we van jou?

Culinor draagt kwaliteit hoog in het vaandel! Een strikte naleving door alle medewerkers van de HACCP-normen, een jaarlijkse IFS-erkenning en een uitermate sterk accent op voedselveiligheid, daarvoor rekenen we op jou!

Jouw hoofddoel is het coördineren, bewaken en verder uitbouwen van ons kwaliteitssysteem. Dit realiseer je samen met jouw 2 kwaliteitscontroleurs door: • het beheer en updaten van alle documenten • het bijwerken van het kwaliteitshandboek • het opstellen van een analyseplan en het verwerken en beoordelen van de resultaten • het opvolgen van zowel de activiteiten binnen het HACCP-systeem als van de interne en externe klachten en de niet-conformiteiten • het opvolgen van de QA KPI's en tot slot, • het opstellen van een interne auditplanning waarbij je de interne auditors begeleidt.

Je initieert correctieve en preventieve maatregelen en bent sterk up-to-date m.b.t. de wet- en regelgeving. In deze functie heb je veelvuldig contact met onze productieafdelingen ten einde een optimale productiefLOW te bewerkstelligen en te controleren conform HACCP.

## Wat bieden wij?

• Je komt te werken bij de marktleider, actief in een snelgroeiende en innovatieve markt • Je krijgt een boeiende en gevarieerde functie in een gereputeerde moderne onderneming, gekenmerkt door een no-nonsense cultuur • De functie biedt verantwoordelijkheid, afwisseling en doorgroeikansen en een salarispakket met inbegrip van bedrijfswagen.

## Is deze uitdaging voor jou?

Mail dan meteen je motivatiebrief en cv naar ons rekruteringsbureau Derveaux Select via [jobs@derveaux-select.be](mailto:jobs@derveaux-select.be)  
We maken graag met jou kennis in onze kantoren gelegen Blekersdijk 35, 9000 Gent. tel. 0495/51 50 36.

*Vergeet niet om jouw vakantieplanning te vermelden en of je dan bereikbaar bent!*

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

Neem ondertussen reeds een kijkje op [www.culinor.com](http://www.culinor.com)

Je ondersteunt andere diensten bij projecten m.b.t. continue verbetering en proces- en productoptimalisatie. Je bent tevens een belangrijk aanspreekpunt bij het verder uitrollen van een digitaal kwaliteitsmanagementsysteem en een aantal software applicaties (Vivaldi, Innova, Quasydoc). Je rapporteert aan de Quality Manager van de groep.

## Heb je het juiste profiel?

• Je hebt bij voorkeur een master diploma in een voedingsgerelateerde richting (bio-ir, ind. ing. biochemie, ...) en hebt liefst een aantal jaren relevante ervaring in de voedingssector • Je hebt ervaring in het beheer van kwaliteitssystemen en bent vertrouwd met HACCP en GFSI (IFS, BRC, FSSC22000) • Je bent een communicatieve teamplayer die van aanpakken weet en door je vastberadenheid en overtuigingskracht weet je kwaliteit bij iedereen op de agenda te plaatsen • Je bent goed administratief onderlegd, werkt nauwgezet en beschikt over een sterk analytisch denkvermogen • Je bent een doorzetter en een hands-on organisator die het hoofd weet koel te houden bij stressmomenten • Je kunt vlot overweg met de meest courante PC-applicaties en je woont op haalbare afstand van het bedrijf.



**DERVEAUX SELECT**  
HUMAN RESOURCES