

KWALITEITSVERANTWOORDELIJKE

Q Chocolate is een familiaal bedrijf, producent en exporteur van chocoladeproducten (tabletten, truffels, pralines), verkrijgbaar in zowel onze eigen merken als private label. Voor de verdere uitbouw van ons team zijn we op zoek naar een nieuwe collega voor kwaliteit.

Hou jij van chocolade en laat je mensen versteld staan door jouw sterke oog voor kwaliteit en door jouw nauwkeurige, gestructureerde manier van werken? Lees dan hieronder jouw toekomstige job omschrijving!

Wat ga je doen?

- Je zorgt er voor dat het kwaliteitshandboek en kwaliteitsbeheersysteem up to date is, evalueert het bestaande systeem, voert controles uit en formuleert verbetervoorstellen
- Je gaat na of procedures en instructies gevolgd worden en of registraties ook correct worden uitgevoerd
- Je coacht en motiveert je collega's op vlak van kwaliteit & organiseert opleidingen om zo het kwaliteitssysteem te verbeteren
- Je implementeert nieuwe procedures, instructies en registratiedocumenten en staat in voor de implementatie van de laatste stappen in ons kwaliteits- en traceringsysteem + opvolging nadien
- Je voert kwaliteitscontroles uit en evalueert de resultaten om zo naar continue verbetering te streven en staat in voor het doorvoeren van corrigerende acties bij het overschrijden van drempelwaarden
- Je staat in voor het beheer van de kwaliteitsdocumenten, specificaties, etikettering en inhoud van verpakkingen
- Je registreert en behandelt klachten en stelt corrigerende acties op
- Je volgt de wetgeving op
- Je beoordeelt de kwaliteit van grondstoffen en onderhoudt het systeem voor identificatie van grondstoffen en verpakkingen - je verzamelt de nodige garanties van leveranciers en werkt mee aan de leveranciersevaluatie
- Je staat in voor het uitvoeren van interne audits, klantenaudits / begeleiden van externe audits (IFS, ACS, BRC, UTZ, Bio, Fairtrade, ...)

Wie ben je?

- Idealiter heb je voor deze job een bachelor- of masterdiploma gerelateerd als aan voeding (zoals Biochemie, Agro- en Biotechnologie, Voedings- en Dieetkunde, Voedingsmiddelentechnologie ...) op zak
- Dit vul je aan met relevante werkervaring van minimaal 3 jaar binnen de voedingssector en kennis van HACCP, BRC, IFS & voedselveiligheid
- Je hebt kennis van de geldende wetgeving en regelgeving inzake voedselveiligheid- en kwaliteit
- Kennis van chocolade is een pluspunt (via een middelbare opleiding, stage,...)
- Je bent zelfstandig en professioneel
- Je werkt ordelijk, punctueel, pragmatisch en gestructureerd
- je beschikt over goede organisatorische eigenschappen, bent stressbestendig en leergierig
- je bent administratief sterk en in staat procedures en richtlijnen uit te schrijven
- Je bent iemand die zeer nauwgezet tewerk gaat en over goede communicatieve vaardigheden beschikt
- Je bent communicatief vaardig in het Nederlands, Frans en Engels of bent bereid om je talen wat bij te schaven (Kennis van het Duits is een pluspunt)
- Je hebt een goede kennis van MS Office (Excel, Word, Powerpoint)
- Je bent actief aanwezig op de werkvloer en wil werken in een bedrijf in volle expansie en bent ook bereid de daarvoor nodige flexibiliteit aan de dag te brengen

Wij bieden

- Een boeiende en uitdagende job in een groeiend en ambitieus familiebedrijf waar je mee het verschil kan maken en waar ruimte is voor zelfstandigheid en verantwoordelijkheid
- Een hands-on cultuur waar iedereen meedenkt en samen aan de kar trekt
- Een voltijdse job met een aantrekkelijk loon en extralegale voordelen
- Onmiddellijke indiensttreding
- Heerlijke chocolade

Interesse?

Contacteer ons of stuur jouw cv en motivatie naar jobs@q-chocolate.be en we vertellen je graag meer!