



Q Chocolate bvba  
Entrepotstraat 8  
9100 Sint-Niklaas

## KWALITEITSVERANTWOORDELIJKE

Q Chocolate maakt chocoladeproducten (tabletten, truffels, pralines) voor zowel eigen merken als private labels.

### **Taken:**

- Je denkt en werkt actief mee aan het opzetten en onderhouden van het kwaliteitssysteem
- Opstellen en implementeren van het HACCP-plan / Beheren van de kritische controlepunten
- Je evalueert het bestaande systeem, voert controles uit en formuleert verbetervoorstellen
- Je controleert het werk op de werkvloer en je stelt optimalisaties voor in de productieprocessen
- Je hebt een sleutelfunctie bij de implementatie, motivatie en controle van kwaliteitseisen op de werkvloer
- Verder sta je in voor het beheer van de kwaliteitsdocumenten en specificaties, je beheert de klachten en je volgt de wetgeving op
- Je werkt nauw samen met andere afdelingen, zoals productie waar je de mensen op de werkvloer coacht en motiveert op vlak van kwaliteit en hygiëne
- Controle en klassering van de werkorders, gewichtscontroles en metaalcontroles
- Registratie van alle microbiologische onderzoeken op eindproducten en grondstoffen
- Systeem onderhouden voor identificatie van grondstoffen en verpakkingen
- Je verzamelt de nodige garanties van leveranciers en werkt mee aan de leveranciersevaluatie
- Doorvoeren van corrigerende acties bij overschrijdingen van drempelwaarden
- Uitvoeren van interne audits, klantenaudits / begeleiden van externe audits (IFS, ACS, BRC, UTZ, Bio, Fairtrade, ...)
- Je staat in voor de klanten klachtenbehandeling en onderneemt correctieve acties

### **Profiel:**

- 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 en IFS
- Kennis van chocolade is een pluspunt (via een middelbare opleiding, stage,...)
- 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 wil werken in een bedrijf in volle expansie en bent ook bereid de daarvoor nodige flexibiliteit aan de dag te brengen

### **Aanbod:**

- een uitdagende job bij een sterk groeiend bedrijf en begeleiding bij de opstart
- deze job situeert zich in een professionele werkomgeving met een aangename werkcultuur binnen een groeiende onderneming waar je nauw samenwerkt met je collega's
- Je kan rekenen op een competitief salarispakket en je kan snel opstarten.
- Deze functie is voor vaste indienstname, contractvorm is bespreekbaar
- Een boeiende job waar ruimte is voor zelfstandigheid en verantwoordelijkheid
- Enkele jaren ervaring in de kwaliteitsafdeling van een voedingsbedrijf is een pluspunt maar ook schoolverlaters krijgen bij ons een kans

### **Hoe solliciteren?**

Stuur je cv en motivatiebrief naar Wim Provost ([wim@q-chocolate.be](mailto:wim@q-chocolate.be))