Quality & Food Safety Engineer

Ref. LBJ-2201

voltijds | onbepaalde duur

20-11-2019 | Martens & Brijs nv | 1831-Diegem

Martens & Brijs nv
t.a.v.

Berkenlaan 1
1831 - Diegem

sofie.strubbe@martensbrijs.be

Over

Roger & Roger (www.rogerandroger.com), gevestigd te **Moeskroen**, is een jong en dynamisch Belgisch familiebedrijf gespecialiseerd in de productie van kwaliteitsvolle **aardappel- en maïschips en snacks** (zowel private label als onder eigen merknaam). Het bedrijf werd opgericht in 1999 en is succesvol gegroeid naar een omzet van meer dan 150 mio euro met 340 werknemers.

Vandaag is Roger & Roger één van de belangrijkste spelers op de Europese chipsmarkt. Het bedrijf is ook eigenaar en producent van het populaire **Croky chips** merk (www.croky.be). **Dagelijks worden in Moeskroen ongeveer 2 miljoen zakjes chips/tortilla’s geproduceerd**. De plant heeft een **state-of-the-art machinepark** waarin jaarlijks wordt geïnvesteerd.

Om de hoge kwaliteit mee te helpen garanderen, is Roger & Roger op zoek naar een **Quality & Food Safety Engineer.**

Functieomschrijving

Is **Quality & Food Safety Engineer** waarborg je de **kwaliteit van A tot Z** voor een volledige productiezone. Een boeiende rol voor een gedreven **Quality Assurance (QA)** professional die met alle stakeholders (klanten, leveranciers en collega’s) constructief in overleg gaat:

• Je werkt het **kwaliteitsbeleid** mee verder uit en initieert **continuous improvement** en **lean management projecten.**
• Je neemt de leiding bij **klanten- en certificatieaudits**, je volgt alle **kwaliteitssystemen** zorgvuldig op (**HACCP, IFS, BRC**) en je trekt alle QA gerelateerde zaken naar jou toe (pest control, analyseplan, review, handboeken, validatieprogramma, kwaliteitstrainingspakket voor operatoren etc).
• Je beheert productspecificatie dossiers volgens de klanteneisen.
• Je behandelt **klachten** en komt tussen in het vrijgeven van producten bij QA gerelateerde vragen (etikettering, gelogde non-conformiteiten etc).
• Doordat je **dagelijks op de werkvloer aanwezig** bent, weet je prima wat er leeft en kan je tijdig bijsturen. Je staat in continu overleg met je collega’s van quality control en met het operationeel management en je neemt de **lead voor het change control** gebeuren.
• Je volgt de **wetgeving en normen rond kwaliteit en Food Safety** nauw op.
• Je rapporteert aan de **Manager R&D en Quality**.
• Je profileert je als een **ambassadeur** die de wetgeving/normen rond kwaliteit en Food Safety erg ter harte neemt. Dankzij jouw drive en inzichten slaag je erin om alle stakeholders mee te nemen in een duurzaam kwaliteitsverhaal en versterk je de **food safety culture bij Roger & Roger**.

Gezocht profiel

• **Hogere opleiding** (bij voorkeur Master) met **enkele jaren ervaring in food quality/safety.**
• Ervaring met **HACCP, IFS, BRC** en **technische kennis** van food processing.
• Geëngageerd en **kwaliteitsbewust** persoon met passie voor het vak.
• Vlotte **communicator** en teamplayer. Iemand die **constructief** naar oplossingen zoekt en die erin slaagt om regels en normen door iedereen te laten toepassen.
• **Alerte geest met oog voor detail** en voor het optimaliseren en waarborgen van processen.
• Goede kennis van het **Frans**.

Aanbod

• Een **vooruitstrevend** bedrijf dat met een uniek concept een sterke positie heeft in de voedingswereld en dat kwaliteit erg hoog in het vaandel draagt.
• Alle ruimte en kansen om jezelf verder te ontwikkelen en om **ownership** op te nemen.
• Een **financieel gezond bedrijf** en een cultuur van **ondernemerschap**.
• Competitief remuneratiepakket in lijn met jouw ervaring.

Sollicitatieprocedure

Solliciteer via de link https://www.martensbrijs.be/vacatures/vacature-quality-food-safety-engineer-750382-11.html