

Charles

SINCE 1935

KWALITEITSMEDEWERKER

ALS KWALITEITSMEDEWERKER BIJ CHARLES

- Werk je actief mee aan het uitbouwen en opvolgen van ons kwaliteitssysteem (GFSI, klantenvereisten, duurzaamheid en interne normen),
- onderhoud en beheer je het kwaliteitsmanagementsysteem,
- voer je controles, audits en analyses uit op de werkvloer en volg je actiepunten mee op,
- onderzoek je non-conformiteiten en klachten en help je verbeteracties uitwerken en borgen,
- heb je oog voor kwaliteit: je voert controles uit & volgt de resultaten op (van oa. hygiëne, microbiologische en chemische productparameters, apparatuur, enz.),
- maak en beheer je eindproductspecificaties,
- krijg je, naargelang je interesses en groei, de kans om expertise op te bouwen in verschillende kwaliteitsdomeinen zoals hygiëne, microbiologie, allergenen, etikettering, duurzaamheid of procesvalidatie,
- volg je gerichte opleidingen en deel je jouw kennis op termijn met collega's,
- neem je deel aan kwaliteits- en productieprojecten van opstart tot implementatie,
- verzorg je kwaliteitsopleidingen voor medewerkers van diverse afdelingen,
- maak je deel uit van een jong en dynamisch team & rapporteer je aan de kwaliteitsverantwoordelijke.

IN RUIL DAARVOOR KRIJG JE:

- Een gevarieerde rol met meer inhoud dan klassieke kwaliteitsadministratie,
- Begeleiding bij opstart, groeikansen en mogelijkheden om opleidingen te volgen,
- de kans om stapsgewijs meer autonomie en expertise op te bouwen,
- een voltijdse betrekking van onbepaalde duur, met glijdende werkuren,
- een marktconforme verloning aangevuld met ADV-dagen, maaltijdcheques en een hospitalisatieverzekering.

JIJ BENT PERFECT VOOR CHARLES, WANT:

- Je hebt een diploma als bachelor of master in een voeding gerelateerde richting, of gelijkwaardig door ervaring,
- eerste ervaring in kwaliteit, voeding of productie is een plus, maar leergierigheid en drive zijn minstens even belangrijk,
- je bent administratief sterk, nauwkeurig en hands-on,
- je voelt je thuis op de werkvloer en werkt vlot samen met productie, kwaliteit en andere afdelingen,
- je neemt initiatief, durft vragen stellen en denkt oplossingsgericht,
- je bent kwaliteitsbewust en hebt continue aandacht voor orde, netheid en hygiëne,

Charles

SINCE 1935

- je bent open en vlot in de omgang,
- je hebt een grote verantwoordelijkheidszin en durft beslissingen te nemen,
- je kan ook een aardig woordje Frans en Engels.

JE KOMT TE WERKEN IN:

- Sint-Niklaas

EN WIE ZIJN WIJ?

Charles is een Belgische producent en distributeur, toonaangevend in de voedingsindustrie. Sinds 1935 produceren wij de (h)eerlijkste charcuterie, salades en bereide maaltijden. Stuk voor stuk van ambachtelijke topkwaliteit. Het resultaat van een passie voor smaak, doorgegeven van generatie op generatie. Gezondheid, dierenwelzijn en milieu staan hoog op onze agenda. Door duurzaam te ondernemen, zetten wij ons -dag in dag uit- in voor een betere toekomst voor U & voor de volgende generaties. Verder zijn wij een toonaangevend distributeur met een breed assortiment, waarbij de servicegraad en betrouwbaarheid primeren.

Interesse?

Mail uw CV naar jobs@charles.eu