

Versele – Quality Assurance Coordinator

Jouw functie

Ter uitbreiding van het kwaliteitsteam zoeken wij een **Quality Assurance coördinator**. Je werkt mee aan het totale kwaliteitsbeleid van Versele en implementeert dit binnen het wettelijk kader, autocontrole- en kwaliteitsstandaarden. Je zorgt ervoor dat producten, diensten en processen beantwoorden aan de vooropgestelde verwachtingen van zowel interne als externe klanten en/of leveranciers.

Tot jouw **kerntaken** behoren de volgende zaken:•

- Je beheert en coördineert de jaarplanning QA van de Belgische vestigingen.
- Je beheert het kwaliteitshandboek en coördineert het actueel houden van de kwaliteitsprocedures i.s.m. de proceseigenaars. Hierbij onderhoud je goede contacten met de verschillende afdelingen binnen het bedrijf van de Belgische vestigingen.
- Je coördineert en bereidt zowel interne als externe audits (ACS,FCA, klantenaudits) voor en werkt nadien met de betrokken afdelingen aan het uitwerken van de besproken actielijst (DAV-lijsjt). Bepaalde klantenaudits worden uitgevoerd ten opzichte van IFS standaard (petfood).
- Je neemt deel aan interne kwaliteitswerkgroepen (o.a. HACCP meeting) en je staat ook mede in voor coördineren en laten uitvoeren van traceringsoefeningen.
- Je zorgt voor interne kwaliteitsopleidingen.
- Je volgt mede de corrigerende acties op naar aanleiding van o.a. klachten.
- Je bent betrokken in lopende dossiers met BFA, Ovocom en FAVV.
- Je beoordeelt leveranciersspecificaties in het kader van vrijgave nieuwe grondstoffen. Indien nodig voer je ook audits uit bij leveranciers.
- Je houdt je kennis over de kwaliteitsstandaarden van o.a. ACS, FCA, , IFS up-to-date en volgt de veranderende wetgeving, tendensen, evoluties op. Je zorgt hierbij dat de opgebouwde QA kennis binnen Versele uitbreidt.

Jouw profiel:

- Je bezit een bachelor of masteropleiding zoals vb. industrieel ingenieur, bio-ingenieur.
- Je hebt reeds enkele jaren ervaring in een kwaliteitsfunctie in de voedingsindustrie of de diervoederkolom. Hierdoor heb je reeds de nodige kennis van HACCP- en autocontrolesystemen, alsook van wetgeving binnen food/feed.
- Je hebt idealiter al ervaring met het opzetten van administratieve structuren.
- Je hebt sterke interesse in en bij voorkeur al affiniteit met een productieomgeving.
- Je combineert technisch en praktisch inzicht met een uitgesproken zin voor structuur. Je kan deze eigenschappen inzetten om medewerkers te trainen en te motiveren binnen het kwaliteitsgegeven.
- Pluspunt: Je hebt een grondige kennis van de recente methoden voor insectenbestrijding en beschikt over een geldige fytolicensie (minimum P2), of bent bereid die te behalen.

- Je hebt oog voor detail, werkt steeds nauwgezet en bent goed georganiseerd.
- Je neemt graag zelfstandig initiatief, maar weet ook dat de beste resultaten ontstaan dankzij regelmatige afstemming en samenwerking binnen het team.
- Je bent op een constructieve manier communicatief en kan mensen in deze verbinden.
- Kennis van standaard Office-pakket is een must.
- Je hebt kennis van technische vaktaal in het Nederlands, Frans en Engels.

Wat biedt Versele jou aan

- **Een afwisselende functie** binnen een stabiel bedrijf dat werkzekerheid biedt, met ruimte voor initiatief en de mogelijkheid om jouw loopbaan verder uit te bouwen binnen de organisatie.
- **Samenwerking** met ervaren gedreven interne teams, lokale stakeholders en externe partners.
- Een context waarin initiatief, ondernemerschap, visie en lange termijn denken gewaardeerd worden.
- Een warme, familiale bedrijfscultuur met leuke teamactiviteiten.
- Een **marktconforme verloning in lijn met jouw ervaring en kennis**, aangevuld met extralegale voordelen zoals maaltijdcheques, groeps- en hospitalisatieverzekering, de mogelijkheid tot fietsleasing, personeelskortingen, en meer.
- Daarnaast kom je terecht in een **familiale bedrijfssfeer** met leuke groepsactiviteiten en gezamenlijke deelname aan sportevents zoals de Versele Run, de Versele Classic en quizavond.

<https://www.versele.com/nl/be>