

## Brouwerij St. Bernardus – Kwaliteitsverantwoordelijke met passie voor bier

**Ben jij een gedreven kwaliteitsprofessional met een passie voor voeding die houdt van structuur en continue verbetering? Heb je oog voor detail én het grotere geheel? Dan hebben wij dé uitdaging voor jou!**

Als Kwaliteitsverantwoordelijke ben jij de spil in ons kwaliteitsbeleid. Samen met je team van drie collega's binnen het labo en de kwaliteitsdienst beheer jij het kwaliteitssysteem binnen onze organisatie.

### **Wat ga je doen?**

#### **Verder bouwen aan kwaliteit**

Je houdt het huidig kwaliteitssysteem up-to-date naar onze producten/processen & implementeert wijzigingen die conform zijn aan de wetgeving & normen. Je zorgt dat alle specificaties (van grondstoffen tot eindproducten) tiptop in orde zijn. Je maakt SOP's en werkinstructies op & implementeert en handhaaft deze.

#### **Labo in goede handen**

Je staat in voor het beheer van ons intern labo: je plant en coördineert de nodige analyses, zorgt voor betrouwbare resultaten en houdt alles up-to-date qua materiaal en werkwijze.

#### **Bewaken en controleren**

Je voert controles, inspecties en testen uit tijdens het volledige productieproces. Je signaleert afwijkingen en stuurt snel bij waar nodig. Jouw oog voor detail garandeert een kwalitatief traject van grondstof tot eindproduct.

#### **Audits en certificering**

Je bereidt interne en externe audits grondig voor en zorgt ervoor dat we aan alle certificatie-eisen voldoen.

#### **Milieu en duurzaamheid**

Je beheert milieuvergunningen en zorgt ervoor dat onze waterzuivering, afvalverwerking en milieuprocedures duurzaam en wettelijk in orde zijn.

#### **Oplossen en verbeteren**

Je analyseert klachten, onderzoekt kwaliteitsproblemen en zet corrigerende maatregelen op. Samen met de Productiemanager initieer je acties om herhaling te voorkomen en processen te verbeteren.

#### **Opleiden en bewustwording**

Je zorgt ervoor dat onze medewerkers op de hoogte zijn van alle kwaliteitsnormen en deze correct toepassen. Je draagt actief bij aan een kwaliteits- en voedselveiligheidscultuur waarin iedereen verantwoordelijkheid neemt.

#### **Samenwerken en rapporteren**

Je werkt nauw samen met productie, supply chain & sales. Je rapporteert helder over kwaliteitsprestaties en doet aanbevelingen voor verbeteringen.

#### **Blijven ontwikkelen**

Je volgt de nieuwste trends en innovaties binnen kwaliteitsborging in de voedings/(bier)sector en vertaalt deze naar concrete verbeteringen binnen ons bedrijf.

#### **Netwerken met impact**

Je onderhoudt actief contacten met externe partners, controle-instanties en vakorganisaties. Zo blijf je op de hoogte

van relevante ontwikkelingen én versterk je onze positie binnen de sector.

## Wie ben jij?

Je bent een kwaliteitsbewaker én teamspeler. Je krijgt energie van structuur aanbrengen, processen optimaliseren en mensen enthousiasmeren rond kwaliteit en voedselveiligheid.

Met jouw kennis & verantwoordelijkheidszin ben jij de drijvende kracht achter een sterk kwaliteitsbeleid.

... je bent opgeleid in een relevant vakgebied (biochemie, voedingsmiddelentechnologie, ..).

... je hebt meerdere jaren ervaring als kwaliteitsverantwoordelijke in de voedingsindustrie.

... je hebt kennis van autocontrole, microbiologie & milieuwetgeving.

... je bent vertrouwd met kwaliteitsnormen zoals HACCP en weet hoe je die op een efficiënte en praktijkgerichte manier toepast.

... je beschikt over uitstekende analytische en probleemoplossende vaardigheden: je ziet niet alleen wat beter kan, je vertaalt het ook in actie.

... je werkt zelfstandig en doelgericht

... je weet hoe je mensen motiveert, aanstuurt en laat groeien. Je zal een team van drie medewerkers begeleiden en coachen in hun dagelijkse werking.

... je bent een sterke communicator die collega's op een positieve manier meeneemt in het kwaliteitsverhaal, van opleiding tot opvolging.

... je bouwt duurzame relaties uit met externe partners, controle-instanties en sectorgenoten.

... je bent leergierig en toekomstgericht: je volgt trends, wetgeving en innovaties binnen je vakgebied op en vertaalt die naar concrete verbeteringen in de praktijk.

## Wat mag jij van ons verwachten?

Bij ons krijg je niet zomaar een job, maar een sleutelrol in een warme, ambitieuze en kwaliteitsgerichte brouwerijomgeving. Dit binnen een open cultuur waarin respect en samenwerken voorop staan.

Een afwisselende functie in een familiale brouwerij.

Een hecht team van collega's die samenwerken in vertrouwen.

Ruimte om te groeien: via on-the-job opleiding, kennisdeling en kansen om jezelf te ontwikkelen.

Een gloednieuwe, moderne productieomgeving waar je met trots in werkt.

Een voltijds contract (39u/week) in een stabiel dagregime, met een gezonde werk-privébalans.

Een competitief loonpakket, aangevuld met extralegale voordelen.

Een collegiale sfeer met leuke afterworkactiviteiten.

Een filevrije en vlot bereikbare locatie.

<https://www.sintbernardus.be/>