



Superviseur Qualité VINALMONT

Avieta (www.avieta.com), une entreprise belge située à Vinalmont (commune de Wanze), est active depuis plus de 85 ans et est l'un des leaders du marché des gaufres belges de haute qualité. L'entreprise familiale se concentre sur l'innovation et l'utilisation d'ingrédients naturels et commercialise ses gaufres depuis ses trois boulangeries en Belgique (deux à Vinalmont et une à Zonhoven).

Aujourd'hui, Avieta exporte plus de 90 % de ses produits dans le monde entier, développés sur mesure pour un portefeuille de clients fidèles et en constante croissance : grands groupes alimentaires (sous marque de distributeur ou co-packing), aussi bien dans les supermarchés que dans l'hôtellerie et la restauration.

Dans le cadre de notre croissance, nous recherchons : un(e) Superviseur(se) Qualité (H/F) pour le site de VINALMONT.

Fonction

Après une formation interne, vous serez responsable de la mise en œuvre de la politique de qualité sur le site de Vinalmont. Votre rôle sur le terrain est crucial. Vous travaillerez activement à la sensibilisation, la motivation et la formation de tous les employés en matière de qualité (hygiène, instructions de travail, formations internes, suivi des procédures, etc.).

Vous serez responsable de la supervision des contrôles qualité du processus de production. Cela comprend notamment :

- Assurer la sensibilisation de tout le personnel aux exigences des règles pour la sécurité alimentaire, contrôles sur le terrain, identifier les améliorations et suivi des indicateurs qualité.
- Ajustements et formations
- Réalisation d'audits internes, prélèvements, contrôle du nettoyage et des documents de production, etc.
- Support dans l'analyse de toutes les réclamations, tant externes (clients, fournisseurs) qu'internes et participation à divers projets de qualité.
- Vous êtes prêt(e) à travailler également occasionnellement le week-end.



Vous rapporterez directement au responsable qualité de Vinalmont. Vous travaillerez en collaboration avec tous les services.

Profil

- Vous avez un diplôme Bachelier – agro-alimentaire/ diététique... ou vous avez déjà quelques années d'expérience dans une fonction similaire, notamment en Production.
- La condition la plus importante pour réussir dans cette fonction est votre conviction de l'importance d'une politique de qualité bien établie sur le terrain.
- Grâce à vos bonnes compétences en communication, votre sens des responsabilités et votre approche motivante, vous résolvez les problèmes et avez une influence positive sur les ouvriers et leurs superviseurs.
- En outre, vous êtes capable de travailler de manière suffisamment autonome, vous êtes flexible et vous aimez prendre des initiatives. Faire face à des circonstances imprévues ne vous effraie pas ; vous savez réagir avec vigilance.
- Vous avez des connaissances en anglais et des notions en néerlandais sont un plus.
- Vous maîtrisez Word, Excel ... (suite Office) - la connaissance d'un système ERP est un atout supplémentaire.

Offre

- Une société familiale belge en plein essor et se caractérisant par une grande adaptabilité des produits aux demandes des clients / marchés (recettes, format et emballages tailor made).
- Une structure à taille humaine, se donnant les moyens pour atteindre son objectif de développement, d'évolution et de progrès.
- Un cadre de travail agréable et aisément accessible.
- Une rémunération attractive, adaptée à votre expérience et à vos compétences
- Un contrat à durée indéterminée à temps plein.

Intéressé(e) ? Les candidatures sont à envoyer à hr@avieta.com