QualiFoods is een toonaangevend familiaal bedrijf dat dagelijks een uniek gamma van snacks, vers bereidingen, sauzen en horeca benodigdheden aanlevert aan meer dan 2.000 klanten in België.

Van productie, aankoop, logistiek tot commercialisatie … we brengen het allemaal samen onder 1 dak in onze 4 vestigingen in België en verdeelwinkels 'cash & carry'.
Met als doel onze missie te blijven realiseren en de ambitieuze groei te ondersteunen zijn we op zoek naar een (m/v/x) om ons team te versterken in de vestiging Noyez Snacks te Wervik in de rol van

Productieverantwoordelijke (m/v/x)

Functieomschrijving

Als Productieverantwoordelijke ben je verantwoordelijk voor de dagelijkse organisatie, aansturing en optimalisatie van onze productieafdeling.
Je combineert een sterke organisatorische aanpak met een hands-on mentaliteit. Je stuurt mensen aan, je bewaakt de productieplanning en kwaliteit, en denkt actief mee over nieuwe producten en efficiëntere werkmethodes.

Je taken bestaan onder andere uit:

- Het organiseren en opvolgen van de dagelijkse productie.
- Het aansturen, begeleiden en motiveren van de medewerkers.
- Het opmaken en opvolgen van de productieplanning.
- Het meewerken aan de ontwikkeling en verbetering van producten en recepten.
- Het bestellen van grondstoffen en opvolgen van de voorraad.
- Het bewaken van de kwaliteit, hygiëne en voedselveiligheid.
- Het zoeken naar manieren om de productie efficiënter te laten verlopen en verspilling te beperken.
- Het opvolgen van de productieresultaten en voorstellen van verbeteringen.

We zoeken iemand die graag verantwoordelijkheid neemt, initiatief toont en het hoofd koel houdt, ook op drukke momenten.

Wie zoeken we?

- Je hebt ervaring met het aansturen van een team in een productieomgeving. Ervaring in de voedingssector is een pluspunt.
- Je hebt een opleiding als slager of een andere relevante opleiding in de voedingssector. Ook relevante praktijkervaring in de voedingsindustrie komt in aanmerking.
- Je hebt kennis van vleesproducten, grondstoffen en productieprocessen.
- Je kan goed organiseren, communiceren en het overzicht bewaren.
- Je weet medewerkers te motiveren en samen met hen de vooropgestelde doelen te bereiken.
- Je hebt interesse in het ontwikkelen en verbeteren van producten, recepten en productieprocessen.
- Je werkt nauwkeurig en hebt aandacht voor kwaliteit, efficiëntie en kosten.
- Je bent praktisch ingesteld, denkt in oplossingen en werkt graag zelf mee op de werkvloer.
- Je vindt het geen probleem om vroeg te starten: je werkdag begint om 6.00 uur.
- Je spreekt vlot Nederlands. Kennis van het Frans is mooi meegenomen.

Wat bieden wij

- Een verantwoordelijke en veelzijdige functie met een rechtstreekse impact op onze productieactiviteiten.
- De mogelijkheid om actief mee te werken aan de verdere uitbouw en professionalisering van onze productieafdeling.
- Veel ruimte voor eigen initiatief, ideeën en verbeteringsvoorstellen.
- Een dynamische werkomgeving binnen een groeiend voedingsbedrijf.
- Een nauwe samenwerking met collega's uit verschillende afdelingen.
- Een aantrekkelijk loonpakket, afgestemd op jouw ervaring en verantwoordelijkheden.

Zin om aan de slag te gaan in een leuk bedrijf?

Stuur dan je motivatiebrief en CV naar work@qualifoods.be.

Wij kijken ernaar uit om jou te ontmoeten!