

Gourmand Pastries – Quality Manager ad interim

Quality Manager ad interim

Bouw jij mee aan een sterke kwaliteitscultuur, van strategie tot systeem?

Voor een tijdelijke opdracht bij Gourmand Pastries zoeken we een ervaren **Ad Interim Quality Manager** die de eindverantwoordelijkheid opneemt voor Quality Assurance. Je waarborgt de continuïteit van het kwaliteits- en voedselveiligheidsbeleid en brengt tegelijk de nodige expertise, structuur en verbeteringskracht binnen de organisatie.

Je bent een sterke partner voor de business en bouwt bruggen tussen Quality, Operations, R&D, Sales en Supply Chain. Dankzij jouw ervaring kan je snel situaties analyseren, prioriteiten bepalen en organisaties begeleiden in een omgeving waar kwaliteit en voedselveiligheid centraal staan.

Je ondersteunt en ontwikkelt het QA-team, creëert duidelijkheid, bewaakt de prioriteiten en zorgt ervoor dat verbeterinitiatieven duurzaam worden verankerd binnen de organisatie.

Een uitdagende opdracht

Je komt terecht in een dynamische productieomgeving waar kwaliteit en voedselveiligheid essentieel zijn voor het succes van de organisatie. Je krijgt de ruimte om jouw expertise in te zetten, verbeteringen te realiseren en mee vorm te geven aan een sterke kwaliteitscultuur.

Je werkt samen met gedreven professionals binnen een ondernemende en pragmatische bedrijfscultuur, waar initiatief en resultaatgerichtheid gewaardeerd worden.

Dit is een opdracht van vermoedelijk 6 maanden of langer.

Jouw verantwoordelijkheden

- Je beheert en optimaliseert het kwaliteits- en voedselveiligheidsmanagementsysteem en bewaakt de verdere ontwikkeling ervan.
- Je bent verantwoordelijk voor het kwaliteitsbeleid en ondersteunt de organisatie bij het realiseren van haar kwaliteits- en voedselveiligheidsdoelstellingen.
- Je bewaakt HACCP, traceerbaarheid, allergenenbeheer, leverancierskwaliteit en productspecificatiebeheer.
- Je coördineert interne en externe audits en onderhoudt certificeringen zoals BRC, IFS, RSPO en FDA.
- Je waakt over een correcte opvolging van afwijkingen, risicoanalyses en verbeteracties binnen het kwaliteitssysteem.
- Je vertaalt kwaliteitsresultaten, KPI's en risico's naar duidelijke prioriteiten en aanbevelingen voor management en stakeholders.
- Je onderhoudt professionele relaties met klanten, leveranciers, certificeringsinstanties en overheidsdiensten.

- Je ondersteunt de verdere ontwikkeling van een kwaliteitscultuur waarin eigenaarschap, compliance en continue verbetering centraal staan.
- Je rapporteert aan de Director Quality & R&D en werkt nauw samen met diverse interne stakeholders.

Herken je jezelf?

- Je beschikt over een masterdiploma in een voedingsgerelateerde of wetenschappelijke richting of gelijkwaardige relevante ervaring.
- Je hebt minstens 10 jaar ervaring binnen kwaliteit en voedselveiligheid in een voedingsproductieomgeving.
- Je hebt ruime ervaring met kwaliteitsmanagementsystemen, auditbeheer en certificeringen zoals BRC en IFS.
- Je hebt ervaring met het coachen en begeleiden van kwaliteitsprofessionals.
- Je combineert strategisch inzicht met een pragmatische en resultaatgerichte aanpak.
- Je bent in staat om snel inzicht te verwerven in processen, risico's en organisatiecontext.
- Je bent een sterke stakeholdermanager en communiceert vlot op alle niveaus binnen en buiten de organisatie.
- Ervaring met change management, transformatietrajecten of tijdelijke managementopdrachten is een sterke plus.
- Je communiceert professioneel in het Nederlands, Frans en Engels.

<http://www.gourmandpastries.com/nl/home>