

## Gourmand Pastries – Quality Manager

### Quality Manager

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

**Bij Gourmand Pastries zoeken we een ervaren Quality Manager die eindverantwoordelijkheid opneemt voor Quality Assurance en Quality Control.** Je staat garant voor een robuust kwaliteits- en voedselveiligheidssysteem, maar je impact reikt verder dan procedures en audits.

Je bent zichtbaar op de werkvloer, begrijpt de operationele realiteit en werkt nauw samen met Operations, R&D, Sales en Supply Chain. Met een duidelijke en pragmatische aanpak breng je structuur, bepaal je prioriteiten en ontwikkel je een sterk team dat verantwoordelijkheid en ownership opneemt.

#### Een knapperig en zoet aanbod

Gourmand Pastries biedt een aantrekkelijk loonpakket met een bedrijfswagen, maaltijdcheques, eco-cheques, sport- en cultuurcheques, cadeau cheques, een hospitalisatieverzekering en een groepsverzekering.

Je komt terecht in een familiale bedrijfscultuur met gedreven en gepassioneerde collega's, waar initiatief, autonomie en ownership centraal staan. We investeren in jouw ontwikkeling via opleidingen en bieden doorgroeimogelijkheden binnen Gourmand en de Dossche Group.

Dankzij glijdende werkuren besteden we ook aandacht aan een gezonde work-life balance.

### Wat wordt er van jou verwacht?

- Je geeft leiding aan de kwaliteitsorganisatie, coacht en ondersteunt de QC Coördinator in de dagelijkse aansturing van het QC-team en begeleidt en ontwikkelt de QA-medewerkers. Je zorgt voor duidelijke verantwoordelijkheden en prioriteiten en creëert een omgeving waarin samenwerking, ownership, groei en continue verbetering centraal staan.
- Je beheert en verbetert het kwaliteits- en voedselveiligheidsmanagementsysteem en bewaakt de effectieve toepassing ervan op de werkvloer.
- Je bent regelmatig aanwezig in productie en werkt nauw samen met Operations om risico's tijdig te herkennen en kwaliteitsproblemen duurzaam op te lossen.
- Je bewaakt HACCP, traceerbaarheid, allergenenbeheer, leverancierskwaliteit, product specificaties, klachtenopvolging en product conformiteit.
- Je coördineert interne en externe audits en onderhoudt certificeringen zoals BRC, IFS, RSPO en FDA.

- Je zorgt voor een grondige analyse van afwijkingen en klachten en bewaakt corrigerende maatregelen tot een duurzame oplossing is bereikt.
- Je vertaalt kwaliteitsresultaten en risico's naar duidelijke prioriteiten en verbeteracties voor het team, Operations en het management.
- Je onderhoudt constructieve relaties met klanten, leveranciers, certificeringsinstanties en overheidsdiensten.
- Je bouwt mee aan een cultuur waarin kwaliteit en voedselveiligheid een gedeelde verantwoordelijkheid zijn.
- Je rapporteert aan de Director Quality & R&D. De QC Coördinator en de QA-medewerkers rapporteren aan jou. Samen draag je de eindverantwoordelijkheid voor de verdere ontwikkeling van de kwaliteitsorganisatie en de verankering van kwaliteit en voedselveiligheid binnen Gourmand Pastries.

**Herken je jezelf?**

## **Dit ben jij...**

- Je beschikt over een masterdiploma in een voeding gerelateerde of wetenschappelijke richting, of over gelijkwaardige relevante ervaring.
- Je hebt minstens 10 jaar relevante ervaring met kwaliteit en voedselveiligheid in de voedingsindustrie.
- Je hebt ervaring met het aansturen, coachen en ontwikkelen van medewerkers, bij voorkeur ook via een teamlead, supervisor of coördinator.
- Je combineert diepgaande kwaliteitskennis met een goed begrip van productieprocessen en voelt je even comfortabel op de productievloer als in een audit, klantgesprek of managementoverleg.
- Je bent een zichtbare en verbindende people manager die structuur en duidelijke prioriteiten brengt. Je stimuleert medewerkers om ownership op te nemen en weet mensen mee te krijgen in verandering.
- Je communiceert helder en respectvol, werkt verbindend over afdelingen heen en combineert standvastigheid met een pragmatische, oplossingsgerichte aanpak.
- Kennis van duurzaamheidsprojecten en duurzaamheidsrapportering binnen een productieomgeving is een plus.
- Je communiceert professioneel in het Nederlands, Frans en Engels.

*Gourmand Pastries is een werkgever die gelijke kansen biedt en kandidaten verwelkomt op basis van hun competenties, ervaring en motivatie.*

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