

Westvlees – Quality Controller

Westvlees maakt deel uit van de Belgian Pork Group, een netwerk met 8 vestigingen gelegen in België, gespecialiseerd in kwaliteitsvol varkensvlees. Jaarlijks verwerkt het 420.000 ton varkensvlees waarvan een belangrijk deel wordt geëxporteerd naar meer dan 50 landen wereldwijd.

Op heden zijn wij op zoek naar versterking op onze kwaliteitsdienst als **Quality Controller**

- Accurate klachtenbehandeling op de vloer en opzetten van sluitende verbeteracties ter voorkoming van nieuwe klachten
- Mensen begeleiden in continue verbeterprocessen
- Nood aan opleiding detecteren en samen met de verantwoordelijken opleidingen geven
- Bijsturen van het draaiende kwaliteitssysteem op de vloer
- Ingangscntroles van inkomende (vlees)grondstoffen
- Steekproeven van uitgaande goederen
- Je werkt in verschillende productieafdelingen van ons bedrijf maar met specifieke aandacht voor de afdeling verpakking en diepvries.

Profiel:

- Je hebt **Bachelor of Master** in een voedingsgerelateerde richting of een sterke affiniteit met de voedingssector.
- Je bent nauwkeurig en stressbestendig.
- Je neemt initiatief en bent kritisch.
- Je weet hoe te communiceren en te overtuigen op verschillende niveaus.
- Bijkomende pluspunten zijn uw kennis en/of ervaring met diverse bestaande kwaliteitssystemen zoals: ISO, HACCP, BRC, IFS.

Aanbod

- Een **marktconform salaris** in lijn met jouw kennis en ervaring.
- Een gedegen **interne bedrijfsopleiding** met mogelijkheden om jou **extern te laten bijscholen**.
- Aangevuld met tal van extralegale voordelen: Maaltijdcheques, Groepsverzekering, Hospitalisatieverzekering, Cafetariaplan...
- De kans om mee te groeien in een familie bedrijf waar ambitie, gezond

boerenverstand en lekker eten centraal staan.

- Een heerlijk **bedrijfsrestaurant** met elke donderdag biefstuk friet op het menu.
- Een padelveld waar je samen met jouw collega's na het werk een balletje kan slaan.

<https://www.westvlees.com/nl>