

Voedingstechnoloog en quality assurance

Sodiko is een producent van alcoholische en niet-alcoholische dranken gevestigd te Diepenbeek. Als KMO- met een omzet van 25 miljoen Euro zijn wij trots op onze eigen stokerij waarin planten, kruiden en vruchten gestookt worden voor de aanmaak van o.a. gin, gearomatiseerde vodka's, likeuren en cream.

Verder verwerken wij in onze productie een aantal basisgrondstoffen tot attractief verpakte eindproducten in glazen flessen .

Met een team van ongeveer 45 medewerkers realiseren wij een gemiddeld jaarlijks groeicijfer van 10%.

De basisstrategie is gericht op verre export en met een afzetmarkt in meer dan 60 landen wereldwijd geniet het bedrijf van een internationale uitstraling en bekendheid..

Het productengamma telt tientallen dranken gaande van sterk alcoholische over sprankelende vruchtenwijnen tot sprankelende vruchtensappen en limonades.

Uiteraard heeft elk land zijn specifieke reglementering, kwaliteits- en verpakkingsvereisten.

Om dit alles in goede banen te leiden zijn wij op zoek naar:

VOEDINGSTECHNOLOOG en QUALITY ASSURANCE

Functie-inhoud :

- Controleren en analyseren van kwaliteitsparameters op grondstoffen, bereidingen en afgewerkte producten
- je doet dagdagelijkse operationele controle en metingen in het productielabo voor het bijsturen van het productieproces en de vrijgave van de afgewerkte producten. Je rapporteert aan de bedrijfsleiding
- je stelt productspecificaties van de handelsgoederen op en beheert deze
- je doet de planning van de drankenbereiding en draagt mee verantwoordelijkheid in productie vloeistoffen
- je organiseert opleidingssessies en geeft opleiding aan het uitvoerend personeel samen met de productieverantwoordelijke
- je registreert de productie-efficiëntie, evalueert en stuurt bij
- je volgt de voedingswetgeving mee op en controleert conformiteit van het eindprodukt
- je volgt het BRC en HACCP systeem mee op en doet voorstellen voor corrigerende acties

Profiel:

- je hebt een universitair diploma (master) met enkele jaren ervaring in een productie-omgeving (bij voorkeur voedingssector)
- je beschikt over een uitstekend analytisch inzicht, werkt graag zelfstandig en neemt initiatief

- je hebt relevante ervaring met gebruik van HACCP en BRC
- ervaring met audit – en controletechnieken strekt tot aanbeveling
- je beschikt over praktijkkennis van gebruik van additieven en technische hulpstoffen, fermentatieprocessen en enzymatische productieprocessen
- je bent communicatief en organisatorisch sterk, hebt doorzettingsvermogen en overtuigingskracht
- je getuigt van een hands-on persoonlijkheid met voldoende aandacht voor procedures en andere elementen van het kwaliteitssysteem
- een goede talenkennis is een bijkomende troef

Wij bieden:

- duidelijke objectieven met autonomie en de ruimte om ze te realiseren
- aangename werksfeer in een dynamische KMO
- steun en begeleiding van een ervaren managementteam
- een competitief salaris in functie van je profiel met uitgebreide extralegale voordelen
- werk in een filevrije regio

Geïnteresseerd ?

Stuur jouw motivatiebrief en CV (bij voorkeur via e-mail) naar:

Sodiko NV tav Jos Lenaerts

Demerstraat 9

3590 Diepenbeek

tel 011 850540 fax 011 352386 E-mail : jos@sodiko.be www.sodiko.be