



LIBEERT – Productiemanager

Productiemanager

Jouw verantwoordelijkheden

Als Productiemanager ben je verantwoordelijk voor het aansturen en optimaliseren van de productieprocessen. Je coördineert de teams, zorgt voor een vlotte vertaling van de productieplanning in een goede werkorganisatie en hebt een innerlijke drive naar procesbeheersing-en controle.

Productie & coördinatie:

- Je stuurt samen met de ploegchefs verschillende ploegen en medewerkers aan (+/-120 medewerkers), werkzaam in een dagregime, 2 ploegen systeem en 3 ploegen systeem.
- De overkoepelende personeelsplanning valideren (dag +1) volgens de productieplanning van elke productielijn en assemblage activiteiten.
- Je volgt de productieprocessen nauw op zodat er altijd een juiste bezetting is en het vooropgestelde rendement behaald wordt.
- Je garandeert een proactieve opvolging van verbeteringen, risico's en problemen
- Je valideert mee de opgestelde checklists om een vlotte opstart van nieuwe productreferenties te garanderen.
- Werkinstructies en procedures evalueren, uitschrijven en optimaliseren.
- Organiseren van SAP-opleidingen voor productieverantwoordelijken.
- Je werkt nauw samen met andere afdelingen
- Je maakt deel uit van het team van managers en je rapporteert rechtstreeks aan de Operations Director.

Personeelsbeleid:

- Interne opleidingstrajecten in productie opvolgen en evalueren en valideren.
- Continuïteit garanderen door beheer en sturing van de competentiematrix
- Contractbeheer (vaste en seizoenskrachten) optimaliseren in samenwerking met HR.
- Evaluatiegesprekken voeren met ploeg- en machineverantwoordelijken.
- Deelnemen aan het 2-wekelijkse HR overleg.

Kwaliteit & veiligheid:

- Actiepunten uit kwaliteitsmeetings implementeren en opvolgen.
- Productie gerelateerde klantenklachten onderzoeken samen met de kwaliteitsafdeling.
- In samenwerking met het kwaliteitsteam bepaal je acties bij productie- of kwaliteitsafwijkingen.
- HSQ rondgangen uitgevoerd door kwaliteit en EHS: ontvangen rapporten evalueren en verbeteringen

implementeren

- Toezien op de naleving van kwaliteits-, veiligheids- en hygiënevoorschriften.

Wat verwachten we van jou?

- Je hebt een Master diploma en hebt ervaring in een productieomgeving bij voorkeur in de voedingsindustrie.
- Je houdt van organisatorisch leidinggeven, kan medewerkers motiveren en je blinkt uit in verbindend leiderschap.
- Je hebt een grote affiniteit met productie – en technische processen en wil door procesoptimalisaties de medewerkers ondersteunen.
- Je durft Frans te spreken en voor geschreven Frans kan je gebruik maken van de beschikbare vertaaltools.
- Ervaring met SAP of een vergelijkbaar ERP-systeem is een pluspunt.
- Je bent woonachtig op maximum 30 minuten rijden van het bedrijf.

Wat biedt Libeert?

Werken in een familiebedrijf met passie voor kwaliteit en innovatie.

Een job met inspraak en ontwikkelingskansen waar je de mogelijkheid krijgt om mee te bouwen aan de toekomst.

We zijn op zoek naar een collega in **vast dienstverband, voltijds**

Een voltijds uurrooster van **38u per week**, met 20 verlofdagen en daarbovenop nog 5 **extra** verlofdagen

Een aantrekkelijk salarispakket aangevuld met extralegale voordelen (o.a. groeps- en hospitalisatieverzekering, maaltijdcheques, tussenkomst kinderopvang, ...)

Wij promoten een gezonde levensstijl binnen het bedrijf, dat trouwens heel vlot bereikbaar is.

Zin in deze smakelijke uitdaging? Word lid van ons topteam en solliciteer nu via onze jobsite. Jouw sollicitatie wordt met de **hoogste vertrouwelijkheid** behandeld.

Klaar om je stempel te drukken in een smaakvolle job? **Solliciteer vandaag nog!**

Welkom bij Libeert, Belgische chocolademakers sinds 1923.

<https://www.libeert.com>