

LIBEERT – QA & Specification Specialist

Wat ga je doen?

Wil je weten wat er precies in een reep chocolade zit? Heb je een neus voor voeding en oog voor elk detail? Zin in een job op het kruispunt van kwaliteit en productontwikkeling? Voel je je thuis in een bedrijf waar alles draait rond samenwerken? Dan heb je hier de uitdaging die bij je past!

Team

Je komt terecht in een hecht Quality team van vijf, onder leiding van een toegankelijke en betrokken Quality & Sustainability Manager. Binnen het team werken jullie nauw samen en is er ruimte om zelfstandig verantwoordelijkheid te nemen, bij te leren en je verder te ontwikkelen. Je kan rekenen op een coachende leidinggevende die ondersteunt waar nodig. Daarnaast stem je regelmatig af met aankoop, marketing en R&D.

Jouw verantwoordelijkheden

Deze functie past bij een quality professional die verantwoordelijkheid neemt, initiatief toont en graag meewerkt aan een sterke kwaliteitswerking. Samen met collega's werk je aan één doel: kwaliteit staat voorop.

- Je beheert de ingrediëntenlijsten, voedingswaarden en allergenen van nieuwe en bestaande producten.
- Je vult productdata aan op klantportalen en zorgt dat deze up-to-date zijn.
- Je controleert de etikettering en volgt de relevante wetgeving op.
- Je bent het aanspreekpunt voor productspecificaties en beantwoordt vragen van klanten, leveranciers en interne teams.
- Je organiseert en begeleidt het smaakpanel.
- Je ondersteunt de productontwikkeling bij de keuze van ingrediënten en claims en werkt hiervoor nauw samen met de maître chocolatier.
- Je houdt het ingrediëntenportfolio actueel en werkt mee aan de verdere centralisatie en digitalisering van de technische productgegevens.

Wie ben jij?

Je combineert een sterke focus op kwaliteit met interesse in product en receptuur. Je gaat graag de diepte in, zoekt zaken grondig uit en houdt daarbij steeds het product en de praktijk voor ogen.

Je herkent jezelf in volgende eigenschappen:

- **Nauwkeurig en kritisch:** je hebt oog voor detail, stelt de juiste vragen en gaat zorgvuldig te werk.
- **Gestructureerd en georganiseerd:** je stelt vlot prioriteiten, houdt het overzicht en volgt acties goed op.
- **Zelfstandig en proactief:** je neemt initiatief, gaat zelf op zoek naar ontbrekende informatie.
- **Teamplayer en verbindend:** je communiceert vlot, bouwt sterke relaties op en werkt graag samen om resultaten te behalen.

Jouw kwalificaties

- Je beschikt over een Master of Bachelor in een wetenschappelijke richting zoals Biotechnologie/Biochemie/Voedingstechnologie/Voedings- en dieetkunde, of gelijkwaardig door ervaring.
- Je hebt ervaring opgebouwd binnen kwaliteit in de voedingsindustrie.
- Je werkt vlot met digitale tools en pikt nieuwe systemen snel op.
- Je spreekt vloeiend Nederlands en Engels. Frans is een plus, maar geen must

Ons aanbod

- **Afwisseling en autonomie:** een job op het kruispunt van kwaliteit, productontwikkeling en compliance, met ruimte voor eigen initiatief.
- **Groeikansen:** interne opleiding en begeleiding om je expertise verder uit te bouwen.
- **Flexibiliteit en goede werk-privébalans:** een 38-urenweek, gespreid over 4 dagen van 8 uur en een vrijdag van 6 uur. Na je inwerkperiode kan je tot 2 dagen per week thuiswerken. Je hebt recht op 25 verlofdagen per jaar.
- **Een informele, no-nonsense bedrijfscultuur** met korte beslissingslijnen en open communicatie.
- **Een aantrekkelijk salarispakket:** een competitief loon aangevuld met maaltijdcheques, hospitalisatie- en groepsverzekering en een laptop. Via het cafetariaplan kan je je eindejaarspremie bovendien flexibel inzetten voor pensioensparen, 2 extra verlofdagen, fietslease of de aankoop van multimedia. Daarnaast kan je regelmatig genieten van korting op de heerlijke chocolade van Libeert.

Libeert heeft de werving en selectie voor deze vacature toevertrouwd aan Ceres Recruitment. Voor meer informatie kan je contact opnemen met **Nathalie Platevoet** via **0483 59 67 98**. Bedrijfsinformatie vind je terug op www.libeert.com. Een persoonlijkheidsvragenlijst maakt deel uit van de werving- en selectieprocedure.

Welkom bij Libeert, Belgische chocolademakers sinds 1923.

<https://www.libeert.com>