



CUBE is een jong, sterk groeiend en innovatief voedingsbedrijf. Passion for food is waar we voor staan!

We zijn geëvolueerd naar een belangrijke producent van diverse culinaire bereidingen en leveren hierbij wereldwijd aan zowel multinationals als aan middelgrote en kleinere ondernemingen. Onze innovatie, IQF pellets, waarbij vloeibare bereidingen met stikstof tot druppels worden ingevroren zorgen voor een grote groei. Deze producten worden geleverd voor een brede waaier van toepassingen (smoothies, sauzen, vlees, bakkerij producten, etc..). Plaats van tewerkstelling is Oostkamp waar zich de productie-entiteit bevindt.

JOB

- Je bent verantwoordelijk voor de dagelijkse controle van grondstoffen, eindproducten en kwaliteitsformulieren op de werkvloer. Tevens motiveer en controleer je het productieteam zodat de producties uitgevoerd worden volgens de HACCP-standaarden en zodat de producten conform de relevante voedselveiligheid regelgeving en bedrijfsspecificaties zijn.
- Je voert product analyses uit zoals pH, Aw, droge stof, ... Tevens voer je smaaktesten uit van producties en nieuw ontwikkelde producten.
- Je coördineert (intern & extern) de werkprocedures gerelateerd aan kwaliteit en zorgt hierbij voor de goede afhandeling. Vbn zijn: (externe) stalenanalyses, klachtenbehandeling, reiniging van de fabriek.
- Je ondersteunt actief onze commerciële dienst bij het vervolledigen van de kwaliteitscertificaten van onze klanten.
- Je – samen met het kwaliteitsteam - ondersteunt de aankoopafdeling bij de kwaliteitsaspecten bij aankoop.
- Je bereidt - samen met het kwaliteitsteam – de audits voor de relevante kwaliteitscertificaten.

PROFIEL



- Je bezit een Master of Food Technology, Master of Science in de industriële of biowetenschappen, Bachelor in agro- en biotechnologie, Bachelor in voedings- en dieetkunde, of gelijkwaardige opleidingen, of gelijkwaardig door ervaring.
- Ervaring in een kwaliteitsomgeving van een voedingsbedrijf is een troef, maar geen must.
- Je hebt basiskennis van HACCP en industriële procestechniek.
- Je bent bereid in een wisselend ploegensysteem te werken (van 6h-14h en van 12h-20h).
- Je kan je probleemloos uitdrukken in het Nederlands en Engels (spreken en schrijven).
- Je kan zelfstandig werken, neemt initiatief maar werkt ook graag in team.
- Je communiceert vlot zowel intern als extern.
- Je bent nieuwsgierig van aard, honger naar meer relevante informatie en staat open voor opleidingen, innovaties in je vakgebied en goesting in een portie innovatie producten.

AANBOD

- Je komt terecht in een jong, dynamisch groeiend bedrijf waar innovatie, voedselkwaliteit en voedselveiligheid centraal staan.
- Onze visie draagt persoonlijke groei en ondernemerschap hoog in het vaandel. Wij investeren in opleiding en geloven in de persoonlijke ontwikkeling van al onze medewerkers.
- Ons breed productgamma en vele toepassingen zorgen voor een gevarieerde job, waar je elke dag kan bijleren. Samen met de sterke bedrijfsgroei, geeft dit ruimte aan persoonlijke groei en professionele ontwikkeling in diverse domeinen.
- Verloning is evenredig met jouw ervaring en kennis en evolueert volgens leercurve en verantwoordelijkheid.
- We verwelkomen je graag in ons jong en gedreven team van 30 enthousiaste medewerkers met een passie voor voeding.

We zijn gelegen in de KMO zone Lieverstede, tussen Oostkamp en Brugge, een vlot bereikbaar, file vrije omgeving!

CONTACT

jobs@cubenv.eu

Cube NV

Peter-Jan Catrysse

Lieverstedestraat 12

8020 Oostkamp

050 275 800



MEER INFO

www.cubenv.eu

