

Bakkerij Carl – Quality Controller (m/v/x)

Wat valt onder jouw verantwoordelijkheden?

Bakkerij Carl is een hecht team van gepassioneerde collega's dat elke dag met trots ambachtelijke, verse en smaakvolle producten maakt.

Van krokante pistolets en vers brood tot belegde broodjes en meeneemgerechten — kwaliteit en klantenservice staan bij ons centraal.

Met 13 winkels in de regio Mechelen-Lier **blijven we groeien**, en daarom zijn we op zoek naar een **Quality Controller** die onze productieafdeling komt versterken.

In deze **hybride rol** ben jij de spilfiguur die de brug slaat tussen het kwaliteitssysteem en de operationele realiteit. Je verdeelt je tijd tussen **nauwkeurige administratieve opvolging** op kantoor en **actieve, zichtbare aanwezigheid** op de productievloer.

Je zorgt ervoor dat wat we op papier definiëren, in de praktijk correct wordt uitgevoerd.

Andersom zorg je ervoor dat wat we in de praktijk vaststellen, feilloos wordt gedocumenteerd, geanalyseerd en opgevolgd.

Deze combinatie van taken geeft je een uniek 360°-zicht op onze kwaliteitsprocessen en maakt jouw impact direct zichtbaar.

1. Systeembeheer & Administratieve Borging (Focus: Kantoor)

- **Documentatie:**
Je werkt actief mee aan het opstellen en beheren van ons kwaliteitssysteem.
Je schrijft en actualiseert procedures, werkinstructies en registratieformulieren.
Je maakt technische fiches op en houdt klantenspecificaties up-to-date.
Analyse & Rapportage: Je bereidt analyses voor, verwerkt de data van kwaliteitscontroles en helpt bij het opstellen van rapportages.
- **Actieplanning:**
Je voedt en beheert de centrale actielijst op basis van input van de werkvloer en audits.
Je zorgt voor een helder overzicht van openstaande punten.
- **Klachtenbehandeling:**
Je bent verantwoordelijk voor de administratieve afhandeling van klachten en het opstellen van de nodige actieplannen.
- **Auditvoorbereiding:**
Je ondersteunt de Quality Manager bij de (administratieve) voorbereiding van interne en externe audits.

2. Operationele Controle & Implementatie (Focus: Werkvloer)

- **Controles:**
Je voert de geplande GMP-controles en kwaliteitscontroles (meten, wegen, visueel) uit.
- **Staalnames:**
Je bent verantwoordelijk voor het uitvoeren van de staalnames volgens het vooropgestelde plan.
- **Opvolging:**
Je volgt op of de registraties op de werkvloer correct en consequent worden ingevuld. Zowel voor productie als reiniging.

- Implementatie:
Je helpt bij de uitvoering en handhaving van corrigerende maatregelen. Je bent de persoon die ervoor zorgt dat de besliste en geïmplementeerde acties ook echt landen in de praktijk.

Jouw Profiel

- Bachelor werk- en denkniveau, bij voorkeur in voeding, administratie of kwaliteit.
- Minimum 3-5 jaar werkervaring in kwaliteit, ervaring in een voedingsbedrijf is een plus.
- Kennis van kwaliteitssystemen (HACCP, IFS) is een must.
- Je bent een organisatorisch talent die even vlot navigeert tussen Excel-sheets en productielijnen.
- Je combineert analytische nauwkeurigheid met een praktische, hands-on aanpak.
- Je werkt nauwkeurig, kan taken individueel afronden maar werkt ook zeer sterk binnen een team verband.
- Je bent communicatief sterk en vormt samen met de Quality Manager een brug tussen verschillende afdelingen.

Ons aanbod

- Een centrale rol in een sterk groeiende voedingsgroep.
- Veel variatie: van klantencontact tot etikettenbeheer, KPI's en wagenpark.
- Een team met korte communicatielijnen en een no-nonsense mentaliteit.
- Een aantrekkelijk loonpakket en de kans om te groeien binnen supply chain.
- Autonomie, impact én ondersteuning waar nodig.

<https://www.bakkerijcarl.be/>