



Kunnig



Maatwerkbedrijf Kunnig – Coördinator kwaliteit, voedselveiligheid en horecaprocessen

Coördinator kwaliteit, voedselveiligheid en horecaprocessen

Zorg jij mee voor veilige, kwalitatieve en vlotte horecaprocessen in een organisatie met maatschappelijke impact?

In deze rol ben je verantwoordelijk voor het versterken en bewaken van de voedselveiligheids- en kwaliteitssystemen binnen onze voedings- en horeca activiteiten. Je vertegenwoordigt de organisatie bij externe audits en certificeringstrajecten en zorgt dat onze locaties hierop correct voorbereid zijn. Je ondersteunt onze verschillende locaties — denk aan bedrijfsrestaurants, buurtrestaurants, productiekeukens en andere horeca-uitbatingen — en werkt nauw samen met operationele managers en keukenteams.

Je zorgt er onder meer voor dat:

- voedselveiligheids- en kwaliteitssystemen (BRC, ISO, HACCP, Smiley certificeringen zoals IFS en FSCC) correct geïmplementeerd en opgevolgd worden.
- voedselveiligheidssystemen (HACCP) structureel worden toegepast, opgevolgd en verder ontwikkeld
- interne audits leiden tot duidelijke, haalbare actieplannen voor de chefs
- workflows efficiënt, veilig en realistisch zijn voor onze diverse teams
- aankoopkeuzes goed onderbouwd zijn op vlak van kost, kwaliteit en duurzaamheid
- menucycli en recepturen correct beheerd worden in het menumanagementsysteem, rekening houdend met foodcost en operationele haalbaarheid

Je bent een verbindende schakel tussen kwaliteit en dagelijkse operaties: coachend, ondersteunend en oplossingsgericht.

Voor deze functie zoeken wij een kandidaat met volgende competenties:

- ervaring met voedselveiligheids- kwaliteitssystemen binnen en voedings- of horecacontext
- je thuis voelen in een rol waarin je advies, kwaliteitsbewaking en operationele ondersteuning combineert, vlot schakelt tussen keukenpraktijk, kwaliteitsnormen en organisatiebehoeften
- verbeterkansen snel opmerken, concreet uitwerken en opvolgen
- je comfortabel voelen in een rol waarin je zowel met chefs op de werkvloer als met externe auditoren en certificeringsinstanties samenwerkt
- initiatief nemen en graag meedenken over efficiënte, klantgerichte processen.
- inzicht hebben in ingrediënten, bereidingen en menustructuren

Concreet betekent dit dat je:

- interne audits uitvoert rond voedselveiligheid en kwaliteit en locaties begeleidt bij verbetertrajecten en externe inspecties
- dagelijkse processen in de keukens ondersteunt en optimaliseert
- leveranciers en producten beoordeelt
- opleidingen geeft rond HACCP, hygiëne en aankoop
- verbeterprojecten coördineert rond kwaliteit en efficiëntie
- menu's en recepturen beheert in het digitale menumanagementsysteem

Wat kan je verwachten als coördinator kwaliteit, voedselveiligheid en horecaprocessen?

- Je werkt binnen een waardegedreven organisatie met echte maatschappelijke impact.
- Je functie biedt autonomie, variatie en ruimte voor initiatief
- Je krijgt de kans om kwaliteits- en voedselveiligheidssystemen mee te versterken binnen uiteenlopende horecalocaties
- Je zorgt niet alleen voor efficiënte processen, maar ook voor een veilige, haalbare werkcontext voor onze teams
- We bieden je een concurrentieel loonpakket, aangevuld met extralegale voorwaarden zoals maaltijdcheques, groeps- en hospitalisatieverzekering

Klaar om als het verschil te maken?

Solliciteer vandaag en bouw mee aan veilige, kwaliteitsvolle en toekomstgerichte horecaprocessen binnen Kunnig.

<https://www.kunnig.com/maatwerkbedrijf-kunnig>