



Ranson – QESH Manager (Quality & Food Safety)

Over de rol

Als QESH Manager ben je de onafhankelijke bewaker van voedselveiligheid, kwaliteit, milieu, veiligheid en duurzaamheid binnen Ranson. Je rapporteert rechtstreeks aan de CEO en fungeert als autoriteit op het vlak van normen, risico's en continue verbetering, dwars doorheen alle afdelingen. Je stuurt een team van QESH Officers en kwaliteitsmedewerkers aan en werkt nauw samen met productie, supply chain, inkoop, sales en directie.

Je hebt een duidelijk mandaat: beslissingsbevoegdheid over de vrijgave en afkeuring van goederen en kwaliteitsdocumenten, leveranciersbeoordeling en productlancering. QESH is bij Ranson geen afterthought, maar een fundamentele strategische pijler.

Wat ga je doen ?

Voedselveiligheid & compliance

- Beheer en actualisering van HACCP-, VACCP- en TACCP-systemen.
- Coördinatie van technische dossiers en opvolging van FAVV-dossiers en verzekeringsdossiers.
- Eindverantwoordelijkheid voor de coördinatie van voedselveiligheidsincidenten en recalls.
- Contactpersoon voor bevoegde autoriteiten, certificatie-instellingen, klanten en externe stakeholders.
- Opvolging van Rasff alerts, internationale wetgeving, certificeringsvereisten en relevante (klanten)lastenboeken; bewaking van compliance bij import, export en trading.
- Adviseren van de directie bij kritieke kwaliteits-, voedselveiligheids- en bedrijfsrisico's, en formuleren van beheersmaatregelen.

Kwaliteitsmanagementsysteem, certificering & audits

- Beheer van het kwaliteitsmanagementsysteem (procedures, werkinstructies, documentbeheer, productspecificaties, etikettering).
- Centrale coördinatie van alle certificeringen, waaronder IFS, BRC (incl. Agents & Brokers), FCA, BIO, RSPO, ACS Groothandel, Choprabisco, Rainforest Alliance en Fairtrade.
- Organisatie en rapportage van interne en externe audits, inclusief onderhandeling met certificatie-instellingen.

Leveranciers, klachten & crisisbeheer

- Leveranciersselectie, -beoordeling en risicoanalyse inzake productkwaliteit, voedselveiligheid en fraudegevoeligheid — één van de kerntaken binnen deze rol.
- Interpretatie van incidenten, non-conformiteiten en klachten, met opvolging van de juiste corrigerende en preventieve maatregelen. Ondersteuning bij exportformaliteiten en internationale compliancevereisten.

Teamleiding, cultuur & continue verbetering

- Aansturing van het QESH-team en nauwe samenwerking met de verschillende business units.

- Uitbouw van een sterke voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur via opleidingen en coaching op alle niveaus.
- Optimalisatie en digitalisatie van kwaliteitsprocessen en traceerbaarheid (o.a. via SAP).
- Rapportering van QESH-indicatoren, risico's en verbeteracties aan de CEO.

Preventie & duurzaamheid

- Aansturing van de preventieadviseur, inclusief opvolging van het jaaractieplan en het globaal preventieplan.
- Opvolging van duurzaamheidsthema's (o.a. VSME-rapportering, carbon footprint).

Wat breng jij mee ?

- Master in een relevante richting (voedingstechnologie, bio-ingenieur, biochemie of gelijkwaardig door ervaring).
- Minimaal 5 jaar relevante QESH-ervaring in een foodomgeving, bij voorkeur in een handels- of productiecontext.
- Diepgaande kennis van HACCP, BRC, IFS en aanverwante certificeringsstandaarden.
- Je bent vloeiend in het Nederlands, Frans en Engels.
- Ervaring met SAP is een pluspunt.
- Ervaring met teamleiding en het coachen van medewerkers.
- Sterke communicatieve vaardigheden: jij verbindt mensen rond kwaliteit.
- Analytisch, gestructureerd en besluitvaardig.
- Proactieve instelling: jij signaleert risico's voor ze problemen worden.

<https://www.ranson.be>