

## Food Hygiene Expert (voltijds)

Kijk jij uit naar een gevarieerde job met veel menselijk contact, zelfstandigheid en verantwoordelijkheden? Wil jij een belangrijke rol spelen in het produceren van veilige voedingswaren?

Bij Tensio maken we professionele reinigings- en desinfectieoplossingen voor de voedingsindustrie en waken we mee over de voedselveiligheid bij onze klanten.

Wij zijn nog op zoek naar een Food Hygiene Expert! Zij gaan bij onze klanten op zoek naar continue verbeterprocessen en adviseren hen in hun reinigingsproces.

### Jouw verantwoordelijkheden

- Je bent verantwoordelijk voor de contacten en opvolging bij onze bestaande klanten in de voedingsindustrie
- Je werkt een reinigings- en auditprogramma uit voor jouw klanten
  - Hierbij doe je audits tijdens en na hun reinigingsproces
  - Je bepaalt de noden en definieert doelstellingen samen met de klant
  - Je rapporteert en treft nodige vervolgacties
- Je gaat actief op zoek naar continue kwaliteitsverbetering

### Vereiste competenties

- Je hebt een master in wetenschappen
- Je hebt bij voorkeur 2 jaar ervaring in de voedingsindustrie of ervaring in industriële schoonmaakindustrie voor voedingsbedrijven
- Je rijdt graag met de wagen, onze klanten zitten immers overal
- Meestal werk je overdag en in de week maar je bent bereid om ook 's nachts en in het weekend te werken wanneer dit voor een klant vereist is voor het reinigingsproces.
- Je bent klantgericht en werkt nauw samen met collega's

### Aanbod

- Een afwisselende functie met veel autonomie in een standvastig bedrijf
- De vrijheid om optimalisaties door te voeren
- Mogelijkheden voor ontwikkeling en groei
- Een competitief loon aangevuld met extralegale voordelen (o.a. bedrijfswagen, maaltijdcheques, fietsleasing)
- Leuke tussentijdse teamactiviteiten
- Een informele en familiale KMO

Zie jij deze job binnen een familiale sfeer wel zitten? Solliciteer snel via [hr@tensio.be](mailto:hr@tensio.be)!