

Notre groupe SOLINA (1685 Personnes, 450 Millions Euros de CA, 18 sites de production en Europe, présent dans 18 pays) imagine, conçoit et développe des solutions à base d'ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire. Notre vision : « Create Solutions for Tomorrow's Food ».

Pour notre site de production de Weyersheim (67), nous recherchons un :

Responsable QHSE H/F

CDI

Poste basé à WEYERSHEIM (67) – (Réf QHSE 67)

En collaboration avec l'ensemble des services du site, et sous l'autorité du Directeur QHSE de la zone Europe du Sud, vous participez à la définition et au déploiement de la politique Qualité, Hygiène, Sécurité Alimentaire, Sécurité des Biens, des personnes & Environnement du site en phase avec la stratégie globale de la zone Europe du Sud.

Pour ce faire, vous êtes à l'écoute de parties tierces (clients, fournisseurs, institutions, collectivités locales...) tout en vous appuyant sur une méthodologie basée sur les différents référentiels tels que l'ISO 9001, l'ISO 22000...

Vous managez une équipe de 3 personnes.

Vos missions seront les suivantes :

- Evaluer la situation : diagnostic qualité, évaluation des risques professionnels et planifier les actions issues de ces évaluations
- Contribuer à la définition de l'organisation et des politiques /objectifs d'entreprise (qualité, sécurité, environnement, ...) et à leurs animations
- Définir les processus, leurs interactions, les conditions de maîtrise et leurs mises en œuvre.
- Planifier l'amélioration du système de management QHSE (audits, surveillance, réunions, actions d'amélioration...).
- Établir ou entretenir les relations avec les organismes (certIFICATEURS, organismes de contrôle...) et représenter l'entreprise auprès des autorités administratives (DDCSPP, ...).
- Veiller au maintien et au développement des certifications nécessaires au référencement de la société auprès de ses clients.
- Planifier et contrôler la mise en place des audits internes et externes et en assurer le suivi.
- Répondre aux demandes clients concernant les aspects qualité, réglementaires et la sécurité alimentaire.
- Sensibiliser les différents services du site aux impératifs Qualité, Hygiène, Sécurité Alimentaire, Sécurité des Biens et des personnes, Environnement.
- Être le garant de la qualité des produits libérés dans le cadre de la réglementation en vigueur et des spécifications des clients.
- Apporter son expertise aux équipes projets concernant les exigences QHSE, notamment dans le cadre d'investissements du site.

Profil / Compétences :

De formation supérieure (Ecole d'ingénieur ou équivalent), expérience confirmée d'au moins 5 ans dans un poste similaire en agro-alimentaire.

Vous avez des connaissances approfondies dans les problématiques de sécurité alimentaire, de traçabilité et de gestion de crise.

Véritable F/H de terrain, organisé(e), orienté(e) business, rigoureux(se) et méthodique.
Vous êtes autonome, capable de fédérer autour des projets et êtes doté d'excellentes qualités relationnelles et d'un sens du dialogue très développé.
La connaissance des ingrédients est un plus.
Anglais courant.

Ce poste nécessite des déplacements en France.

Maîtrise des logiciels bureautiques et des logiciels de gestion de l'entreprise. Salaire proposé : selon profil

Si cette opportunité vous intéresse, merci de nous adresser votre candidature par mail à recrutement@solina-group.fr en précisant dans l'objet du mail la référence QHSE67.